

САМООЦІНЮВАННЯ
освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти

Заклад освіти	Національний університет харчових технологій
Відокремлений структурний підрозділ закладу освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології

Самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Державної служби якості освіти України для акредитації зазначеної вище освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

Заклад освіти відповідальний за підготовку і зміст самооцінювання освітньо-професійної програми, яку подає на акредитацію.

Використані скорочення:

ВСП – відокремлений структурний підрозділ

ОПП – освітньо-професійна програма

ID – ідентифікатор

ЄДЕБО – Єдина державна електронна база з питань освіти

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

ВСП «ЛФКХПН НУХТ» – Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»

I. Інформація про заклад освіти / відокремлений структурний підрозділ закладу освіти

Реєстраційний номер закладу освіти у ЄДЕБО	47
Найменування закладу освіти	Національний університет харчових технологій
Ідентифікаційний код закладу освіти	02070938
Керівник закладу освіти	В.о. керівника Яровий Володимир Леонідович
Реєстраційний номер ВСП у ЄДЕБО	631
Найменування ВСП	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Ідентифікаційний код ВСП	33593583
Керівник ВСП	Дідик Григорій Васильович

II. Загальна інформація про освітньо-професійну програму, що акредитується

ІД ОПП у ЄДЕБО	44183
Назва ОПП	Виробництво харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціалізація (за наявності)	—
Місце провадження освітньої діяльності за ОПП	79060, Львівська обл., м. Львів, вул. Пулюя, 42
Керівник підрозділу, відповідального за ОПП (ПБ, посада)	Нічкало Тетяна Романівна, викладач циклової комісії виробництва харчової продукції, спеціаліст вищої категорії, старший викладач

Електронна адреса керівника підрозділу, відповідального за ОПП	tetiananichkalo@lfkhpp.ukr.education
Контактні телефони керівника підрозділу, відповідального за ОПП	+380673131203

III. Інформація щодо форми й термінів навчання на освітньо-професійній програмі:

Форма здобуття освіти	Термін навчання
Інституційна (очна (денна))	2 роки 6 місяців –на основі повної загальної середньої освіти 3 роки 6 місяців- на основі базової середньої освіти

IV. Інформація щодо контингенту здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Контингент за даними ЄДЕБО в цілому по закладу освіти станом на 7 січня 2026 р.	I	II	III	IV
		54	154	43
Кількість здобувачів освіти в цілому по закладу освіти (чоловіків) 25+	28	119	3	-

V. Інформація щодо кадрового забезпечення фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою (зокрема й на випуску):

Загальна кількість викладачів:	
По закладу освіти в цілому	82
За ОПП	34
з них штатних:	
По закладу освіти в цілому	80
За ОПП	34
Прийнятих до штату у період 2022-2025 років:	
По закладу освіти в цілому	27
За ОПП	-
З них чоловічої статі на 0,75 ставки:	
По закладу освіти в цілому	16
За ОПП 	

VI. Загальна характеристика освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» розроблена групою забезпечення відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

ОПП «Виробництво харчової продукції» спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, конкурентноспроможних на національному і міжнародному ринках праці, шляхом здобуття фундаментальних та фахових знань, практичних умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для розв'язування типових спеціалізованих задач у професійній діяльності.

Освітньо-професійна програма містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Особливість ОПП «Виробництво харчової продукції» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» полягає в її спрямуванні на поєднання теоретичних знань, практичних навичок і інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства зі знаннями з технології продукції ресторанного господарства, біохімії, мікробіології, нутриціології, безпеки харчових продуктів, розробки продукції функціонального призначення.

ОПП «Виробництво харчової продукції» було розроблено у 2020 році. Розробку даної ОПП обумовило дослідження тенденцій регіонального ринку праці та потреб роботодавців у підготовці висококваліфікованих фахівців галузі ресторанного господарства, які матимуть фундаментальні знання у даній сфері, а також володіють практичними навичками щодо їх застосування на підприємствах та організаціях різних організаційно-правових форм в межах яких можлива подальша професійна кар'єра випускників коледжу.

До розробки ОПП було залучено стейкхолдерів (представників ресторанного бізнесу, роботодавців, партнерів, випускників-практиків, здобувачів освіти), а також педагогічних працівників циклової комісії виробництва харчової продукції.

Освітньо-професійна програма обговорена та схвалена на засіданні педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (протокол №5 від 28.04.2020р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (від 03.06.2020р.), протокол №10) та введено в дію наказом ректора від 10.06.2020р., №71.

У зв'язку з введенням в дію Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Виробництво харчової продукції» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», який був затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244, внесено зміни та приведено у відповідність ОПП «Виробництво харчової продукції».

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради (протокол № 5 від 17.03.2022р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 9 від 28.04.2022р.) та введено в дію наказом ректора № 24 від

02.05.2022р.

У 2023 році внесено зміни до ОПП «Виробництво харчової продукції» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти, відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» (2022).

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 6 від 18.05.2023р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 10 від 25.05.2023р.) та введено в дію наказом ректора № 63 від 26.05.2023 р.

У вересні 2023 року змінився склад групи забезпечення ОПП «Виробництво харчової продукції» (наказ ВСП «ЛФКХПП НУХТ» від 30.08. 2023 року №1).

У 2024 році внесено зміни до ОПП «Виробництво харчової продукції» з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти. Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 5 від 23.04.2024р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 8 від 25.04. 2024р.) та введено в дію наказом ректора № 67 від 25.04.2024 р.

У 2025 році внесено зміни до ОПП «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року №1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів та здобувачів фахової передвищої освіти.

Зміни та доповнення схвалені рішенням педагогічної ради коледжу (протокол № 6 від 10.04. 2025р.). ОПП затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій (протокол № 9 від 24.04. 2025 р.) та введено в дію наказом ректора № 64 від 25.04.2025 р.

VI. Інформація щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності за цією програмою Критеріям оцінювання якості

Критерій 1. Структура та зміст освітньо-професійної програми

K1.1. Освітньо-професійна програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу освіти та визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін, тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає мета освітньо-професійної програми місії та стратегії закладу фахової передвищої освіти?	<p>Так. Мета освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає місії та стратегії Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» (далі – Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ).</p> <p>Місія Львівського фахового коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ полягає у створенні людиноорієнтованого коледжу який є середовищем формування конкурентоспроможного випускника, який здатний критично мислити, розуміти цінність людського капіталу, культури, освіти, усвідомлювати та цінувати свою ідентичність як українця, зберігає свою історичну пам'ять, послідовно дотримується своїх традицій, відіграє важливу роль в розвитку суспільства.</p> <p>Цілі ОПП узгоджуються з стратегічними пріоритетами та завданнями коледжу, які визначені Стратегією розвитку коледжу ВСП «Львівський</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/996447D 2. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 роки. URL: https://salo.li/978F4a6 3. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024 н.р. https://salo.li/E8Cf659 2024/2025 н.р. https://salo.li/41B852A

		<p>фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2023 – 2030 рр.</p> <p>Мета ОПП – забезпечити підготовку висококваліфікованих і конкурентоздатних фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у харчовій галузі на основі загальних, спеціальних та інтегральних компетентностей, створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми ресторанного господарства, що передбачає оволодіння студентами знань, умінь та навичок з технології продукції ресторанного господарства і організації обслуговування з метою розвитку їх конкурентоздатності.</p>	
2	<p>Чи відповідає освітньо-професійна програма потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти в частині конкретних уявлень про своє професійне майбутнє, технологій професійного і посадового зростання?</p>	<p>Так. Освітньо-професійна програма повною мірою відповідає потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти. Формуючи освітньо-професійну програму, група забезпечення врахувала результати анкетування здобувачів фахової передвищої освіти щодо очікувань від освітнього процесу та конкретних потреб, запитів і побажань щодо змістового наповнення освітньо-професійної програми.</p> <p>Проведені опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти засвідчили відповідність ОПП.</p> <p>Здобувачі освіти всіх курсів залучаються до вдосконалення ОПП у процесі її реалізації шляхом анкетування, обговорення та внесення пропозицій, які враховуються під час розробки та перегляду ОПП.</p> <p>Пропозиції здобувачів обговорюються та</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4 5. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08

		<p>узагальнюються на засіданнях циклової комісії виробництва харчової продукції .</p>	<p>6. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salو.li/58c5FbB</p> <p>7. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salو.li/9FA8e23</p> <p>8. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salو.li/00adFa0</p> <p>9. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salو.li/d2D72B3</p> <p>10. Протоколи засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: 2023/2024 н.р. https://salو.li/E8Cf659 2024/2025 н.р. https://salو.li/41B852A</p> <p>11. Протоколи циклової комісії URL: протокол № 5 від 27.12.2023 https://salو.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 https://salو.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 https://salو.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024</p>
--	--	---	--

			https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 https://salo.li/b5eb4A4
3	<p>Чи відповідає освітньо-професійна програма тенденціям розвитку ринку праці?</p>	<p>Так. В ОПП відображено вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці, що представлено в програмних результатах навчання.</p> <p>Формування, перегляд та оновлення ОПП здійснюється через співпрацю з провідними підприємствами ресторанного господарства, пропозиції представників яких враховані в частині як переліку освітніх компонентів, так і результатів навчання, компетентностей здобувачів освіти.</p> <p>Підтвердженням цього є рецензії роботодавців на освітньо-професійну програму.</p> <p>Проектна група здійснює перегляд, за потреби оновлення ОПП щорічно на основі аналізу ринку праці у відповідності з вимогами до компетентностей випускників ОПП, що відображено в проектах змін освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (ОПП 2023, 2024, 2025).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Рецензії-відгуки роботодавців. URL: https://salo.li/60d0a17 5. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм. URL: https://salo.li/71C38b7 https://salo.li/ff1C214 6. Детальний аналіз ринку праці, реалії та тенденції, висвітлені в офіційних дослідженнях уповноважених на це інституцій. Зокрема: Що відбувається на ринку праці в Україні: основні тенденції та прогнози на URL: 2023 рік: https://salo.li/06080FC 2024 рік: https://salo.li/995ccf3 2025 рік: https://salo.li/12aEC2A 7. Ринок праці в умовах війни: основні

			тенденції та напрями стабілізації:URL: 2023 рік: https://salo.li/7Cb8fB4 2024 рік: https://salo.li/2F2DC84 2025 рік: https://salo.li/dF43ed2 8. Ринок праці у Львівській області.URL: 2023 рік: https://salo.li/D68b952 2024 рік: https://salo.li/80E36a2 2025 рік: https://salo.li/1655068
4	Чи відповідає професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти вимогами ринку праці?	Так. Так, професійна кваліфікація здобувачів фахової передвищої освіти за освітньою програмою «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам ринку праці. Стейкхолдери, роботодавці та випускники, надали конструктивні відгуки щодо освітньо-професійної програми, які підтверджують, що програма є актуальною, відповідає потребам ринку праці та сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців у галузі харчових технологій. Керівники практик від підприємств у своїх відгуках визнали належний рівень професійної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.	1.Рецензії-відгуки роботодавців. URL: https://salo.li/60d0a17 2.Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://salo.li/AF9548C https://salo.li/1883613 3.Протоколи циклової комісії : протокол № 5 від 27.12.2023 https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 https://salo.li/b5eb4A4
5	Чи відповідає освітньо – професійна програма дескрипторам	Передбачені в ОПП компетентності відповідають вимогам НРК України 5-го кваліфікаційного рівня за	1.Національна рамка кваліфікацій.URL: https://salo.li/63b222d

<p>Національної рамки кваліфікації?</p>	<p>такими дескрипторами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання (всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань) досягаються за рахунок опанування усіх освітніх компонентів ОПП; - уміння та навички (широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання; знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних; планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті) досягаються за рахунок опанування ОК8, ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29; - комунікація (взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання; донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності) досягаються за рахунок опанування освітніх компонент ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК8, ОК10, ОК29; - відповідальність та автономія (організація та нагляд (управління) в контексті професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін; покращення результатів власної діяльності і 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181.Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/9F3cF1a 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
---	---	--

		<p>роботи інших; здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії) досягаються за рахунок опанування освітніх компонент ОПП ОК19, ОК20, ОК22 ОК23, ОК25, ОК29.</p> <p>Обов'язкові освітні компоненти загальної та професійної підготовки доповнюється вибірковими освітніми компонентами, що забезпечується змістом ОПП та сприяють формуванню інтегральної компетентності визначеної стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».</p>	
6	<p>Чи стосувалися пропозиції роботодавців та/або професійних асоціацій, якщо вони були залучені до розробки освітньо- професійної програми, компетентностей, необхідних для ефективної побудови кар'єри випускників?</p>	<p>Так. Згідно з Положенням про освітньо- професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розробка, перегляд та оновлення ОПП здійснюється за участю роботодавців.</p> <p>До розробки та обговорення освітньо- професійної програми «Виробництво харчової продукції» були залучені потенційні роботодавці – представники закладів ресторанного господарства. Зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України; - Ріпка Назар Русланович, директор ресторану «МАКДОНАЛЬДЗ ЮКРЕЙН ЛТД»; - Державський Олег Андрійович, шеф- кухар ресторану “Карпатська Ружа”; - Федак Віталій Ярославович, шеф-кухар ресторану “Кілінські”; - Прихідько Максим, шеф-кухар ресторану “Сироварня”. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/9dbf161 2. Положення про освітньо- професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614 3. Рецензії-відгуки роботодавців. URL: https://salo.li/60d0a17 4. Протоколи засідань циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024. URL: https://salo.li/45940D9

		<p>Зустрічі з роботодавцями, що регулярно відбуваються як у освітньому процесі (під час навчальних занять), так і під час проведення щорічних конференцій, семінарів, круглих столів передбачають обговорення змісту фахових компетентностей та їх програмних результатів. Також враховуються результати анкетування стейкхолдерів щодо змісту ОПП.</p>	<p>витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025.URL: https://salo.li/b5eb4A4 5.Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм.URL: https://salo.li/71C38b7 https://salo.li/fF1C214</p>
7	<p>Чи враховано в освітньо - професійній програмі перспективні напрями розвитку галузі знань, ринку освітніх послуг, потреб здобувачів фахової передвищої освіти, ринку праці?</p>	<p>Так. При формуванні цілей та програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» було враховано швидкий темп і непередбачуваність змін на ринку праці та необхідність модернізації підготовки фахівців з ресторанного господарства. Здійснюється постійний моніторинг ринку праці стосовно формування попиту на послуги фахівців, зміни у вимогах до їх теоретичної та практичної підготовки, аналізуються нормативно-правові документи Міністерства освіти і науки України тощо.</p> <p>Положенням про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачено постійний моніторинг ОПП з метою забезпечення її якості, в т.ч. для встановлення перспективних напрямків її розвитку. Дія положення розповсюджується й на аналізовану програму. До її розробки були залучені стейкхолдери, що дозволило врахувати перспективні напрямки розвитку ресторанного господарства, зокрема сучасні технології виробництва, обслуговування, управління якістю.</p>	<p>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL:https://salo.li/9dbf161 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614 3. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://salo.li/60d0a17 4. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями. URL: https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>
8	<p>Чи відображено в освітньо-професійній програмі особливості її</p>	<p>Так, в освітньо-професійній програмі відображено особливості її реалізації, що</p>	<p>1. Національний класифікатор професій України.URL: https://salo.li/4cD82b6</p>

	<p>реалізації (за наявності)?</p>	<p>передбачають поєднання теоретичної та практичної підготовки, застосування сучасних освітніх технологій та інтерактивних методів навчання, організацію виробничих практик, тісну співпрацю з роботодавцями та стейкхолдерами. Програма забезпечує можливості реалізації індивідуальної освітньої траєкторії, академічної мобільності та формування у здобувачів освіти необхідних фахових компетентностей.</p> <p>Відповідно до Національного класифікатору України «Класифікатор професій ДК 003:2010» випускник здатний займати наступні первинні посади:</p> <p>1225 начальник (керуючий) їдальні; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 3570 фахівець з технології харчування; 3570 технік-технолог з технології харчування; 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); 5122 шеф-кухар; 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 5123 бармен; 5123 офіціант; 5123 метрдотель; 5123 член бригади ресторану; 7412 кондитер.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 5. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/7F517ab 6. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.
--	-----------------------------------	---	---

К.1.2. Зміст освітньо-професійної програми враховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності) міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності), у разі здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за дуальною формою структура, зміст освітньо-професійної програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено у змісті освітньо - професійної програми порядок врахування попередньої освіти здобувачів фахової передвищої освіти (у кредитах Європейської кредитної трансферно - накопичувальної системи)?	<p>Так. Під час визначення обсягу освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» враховано попередню освіту здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Це забезпечується через: можливість зарахування раніше здобутих результатів навчання за відповідними освітніми компонентами; застосування принципу академічної мобільності та перезарахування кредитів з інших закладів освіти; врахування результатів неформальної та інформальної освіти у межах чинних нормативних документів.</p> <p>Завдяки цьому здобувачі освіти можуть оптимізувати індивідуальну освітню траєкторію та уникати дублювання вже опанованих навчальних компонентів.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра: 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2 роки 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/57B315e 5. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614

2	<p>Чи описані в освітньо-професійній програмі професії, за якими працюватиме випускник?</p>	<p>Так, в освітньо-професійній програмі чітко описані професії, за якими можуть працювати випускники відповідно до Національного класифікатора професій України.</p> <p>ДК 003:2010, затвердженого наказом Держспоживстандарту України від 28 липня 2010 року № 327 (зі змінами та доповненнями), який є основним нормативно-правовим документом, що регулює класифікацію професій в Україні.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Національна рамка кваліфікацій. URL: https://salo.li/63b222d 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL: https://salo.li/B20EB1f
3	<p>Чи відповідають інтегральні, загальні, фахові компетентності стандартам спеціальності (за наявності), у тому числі встановлені міжнародним договором для додаткового регулювання?</p>	<p>Так, в освітньо-професійній програмі інтегральні, загальні та фахові компетентності відповідають стандартам спеціальності, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інтегральні компетентності – забезпечують здатність здобувача вирішувати комплексні професійні завдання у харчовій галузі, інтегруючи знання, уміння та навички з різних дисциплін; - загальні компетентності – включають комунікативні, інформаційні, управлінські та соціальні навички, необхідні для ефективної діяльності в професійному та суспільному середовищі; - фахові компетентності – формуються відповідно до вимог стандартів спеціальності, забезпечують готовність до практичної діяльності у виробництві харчової продукції та контролю якості продукції. <p>Також програма враховує встановлені міжнародними договорами вимоги щодо освіти і професійної підготовки, що дозволяє забезпечити взаємне визнання кваліфікацій на міжнародному рівні та відповідність європейським і світовим стандартам у харчовій галузі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2b1076b 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae

4	<p>Чи відповідає зміст освітньо- професійної програми спеціальності (спеціальностям)?</p>	<p>Так, зміст ОПП повністю відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», оскільки ОПП розроблялася на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 та вимог 5 рівня Національної рамки кваліфікацій.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Національний класифікатор професій України.URL: https://salo.li/4cD82b6 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/9F3cF1a 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
5	<p>Чи передбачено в освітньо - професійній програмі елементарні форми дослідницької та інноваційної діяльності (курсіві роботи, кваліфікаційні роботи, тощо) ?</p>	<p>Так. В ОПП «Виробництво харчової продукції» передбачені елементарні форми інноваційної та дослідницької діяльності. Зокрема, це виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», виконання індивідуальних навчально-дослідницьких завдань з публікацією тез та участю в студентських науково-практичних конференціях.</p> <p>Викладачі циклової комісії Виробництво харчової продукції залучають здобувачів освіти до роботи у гуртку професійного спрямування «Майбутній ресторатор».</p> <p>Здобувачі ОПП «Виробництво харчової продукції» є членами гуртка та беруть активну участь у науково-практичних конференціях під керівництвом викладачів циклової комісії.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про творчо-пошукову та науково-дослідницьку роботу студентів. URL: https://salo.li/61aEc6c https://salo.li/fBEdb78 5. Положення про курсове і дипломне проектування . URL: https://salo.li/c5067a5

			<p>6. Гуртки: URL:https://salo.li/BA5Fc14https://salo.li/cB2d6Aehttps://salo.li/Df2885Dhttps://salo.li/825cdfbhttps://salo.li/9ad91DDhttps://salo.li/F250BB4</p> <p>7. Науково-дослідницька робота здобувачів освіти. URL: https://salo.li/Dd2e07Chttps://salo.li/CC17bE1</p> <p>8. Загальноколеджівські конференції URL:https://salo.li/2a692bb</p> <p>9. Конференції комісії: URL:https://salo.li/F20A017https://salo.li/3e8e83</p>
6	<p>Чи передбачено в структурі освітньо-професійної програми вибіркова складова, що передбачає набуття певних компетентностей та/або результатів навчання?</p>	<p>Так. Структура ОПП забезпечує право здобувача фахової передвищої освіти на обрання вибіркового курсу відповідно до положення про вибіркові дисципліни. Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибірковий компонент навчального плану (15 кредитів ЄКТС (10%). Вибіркові освітні компоненти забезпечують формування всіх компонентностей, визначених ОПП:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальноосвітніх (вибіркові блоки 1 – ОПП 2023, вибіркові блоки 1 – ОПП 2024, вибіркові блоки 1 – ОПП 2025); - професійних (вибіркові блоки 2, 3, 4, 5 – ОПП 2023, вибіркові блоки 2, 3, 4, 5 – ОПП 2024, вибіркові блоки 2, 3, 4, 5 – ОПП 2025). <p>Здобувачі освіти здійснюють вибір відповідно до Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Перелік вибірових компонент розміщений у Каталозі</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>5. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9B6AFd</p>

		<p>вибіркових освітніх компонентів.</p> <p>Реалізацію вибору дисциплін варіативної частини ОПП здобувач освіти здійснює при формуванні індивідуального навчального плану (ІНП). ІНП ведеться у паперовій формі, знаходиться у навчальній частині коледжу. ІНП заповнюється викладачами кожного навчального семестру, підписується здобувачем освіти, куратором та завідувачем відділення.</p>	<p>6. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8917032</p> <p>7. Індивідуальні навчальні плани (ІНП) URL: https://salo.li/56883E3</p> <p>8. Каталог вибіркових освітніх компонентів за ОПП URL: https://salo.li/acaCA55</p> <p>9. Презентації вибіркових дисциплін URL: https://surli.cc/otqmxh</p>
7	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі наявність декількох неформальних спеціалізацій (чим обґрунтовано)?	В ОПП «Виробництво харчової продукції» неформальні спеціалізації відсутні.	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p>
8	Чи дозволяє структура освітньо- професійної програми та навчального плану провадити освітню діяльність за дуальною формою?	<p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Навчання за дуальною формою не здійснюється, але розроблення механізмів використання елементів дуальної освіти під час реалізації ОПП «Виробництво харчової продукції» є перспективним напрямом розвитку програми.</p>	1. Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Eb56fD1
9	Чи розроблені процедури організації освітнього процесу за дуальною формою, за умови її	У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» система оцінювання результатів навчання за дуальною формою не передбачена.	-

10	<p>реалізації у закладі освіти?</p> <p>Чи розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до навчального процесу відповідно до змісту освітньо-професійної програми і відповідного стандарту?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено процедури і заходи щодо залучення роботодавців до освітнього процесу, які відображені у Положенні про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій та Положенні про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Роботодавців залучають до процедур розроблення, перегляду та рецензування освітньо-професійної програми через надання рецензій і пропозицій під час перегляду і затвердження ОПП.</p> <p>Викладачі циклової комісії постійно проводять зі стейкхолдерами семінари, тренінги, конференції, екскурсії, онлайн-зустрічі та ін. Ця робота спрямована на покращення освітнього процесу, впровадження інноваційних методик, активізацію пошукової та дослідницької роботи, обговорення спеціальних компетентностей ОПП, впровадження методів зворотного зв'язку для підготовки конкурентоспроможного фахівця ресторанного господарства, обговорення актуальності ОПП та прогнозу її розвитку. Стейкхолдери залучаються, як члени екзаменаційної комісії під час проведення процедур атестації здобувачів фахової передвищої освіти. Підписані угоди для проходження виробничої та переддипломної практики.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://salo.li/60d0a17 5. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/01b05CA 6. Положення про співпрацю зі стейкхолдерів у Національному університеті харчових технологій URL: https://salo.li/35065D6 7. Положення про стейкхолдерів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/1798A19 8. Положенням про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/85C3EcC 9. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/71C38b7 https://salo.li/fF1C214 10. Заняття на підприємствах, екскурсії, гостьові лекції URL: https://salo.li/307f008
----	---	---	---

			https://salo.li/9e2F90E https://salo.li/982Ca8D https://salo.li/12c4F0F https://salo.li/7d032ad https://salo.li/ecE4cF3 https://salo.li/3287b7A https://salo.li/BA9A406 https://salo.li/CFf6b20
--	--	--	--

K1.3. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства та відповідного стандарту фахової передвищої освіти (за наявності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи вказано обсяг освітньо-професійної програми в кредитах ЄКТС?	Так. Обсяг ОПП – 150 кредитів ЄКТС	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
2	Чи вказано обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти за відповідною спеціальністю?	Так. Обсяг обов'язкових компонентів, спрямованих на формування компетентностей, вказаний у кредитах ЄКТС складає: в ОПП 2023 року - 135 кредитів; в ОПП 2024 року - 135 кредитів; в ОПП 2025 року - 135 кредитів.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма

			«Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salو.li/bc402ae
3	Чи вказано обсяг (у кредитах ЄКТС), що відводиться на дисципліни за вибором здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Обсяг вибіркових компонентів, спрямованих на формування компетентностей, вказаний у кредитах ЄКТС складає: в ОПІ 2023 року - 15 кредитів; в ОПІ 2024 року - 15 кредитів; в ОПІ 2025 року - 15 кредитів.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salو.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salو.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salو.li/bc402ae
4	Чи відповідають вказані обсяги нормативним документам Міністерства освіти і науки України та законодавству?	Так, вказані обсяги відповідають Закону України «Про фахову передвищу освіту», Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», нормативним документам Міністерства освіти і науки України, Методичним рекомендаціям щодо розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти України, Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».	1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» URL: https://salو.li/a0a3a11 2. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181. Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salو.li/9F3cF1a 3. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salو.li/9dbf161 4. Положення про освітньо-професійні програми у ВСІ «ЛФКХІІІ НУХТ». URL: https://salو.li/2D92614

К1.4. Зміст освітньо-професійної програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньо-професійної програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи виокремлено в освітньо-професійній програмі програмні результати навчання, що визначені професійними стандартами та закладом фахової передвищої освіти?	Так. В ОПП виокремлено програмні результати навчання відповідно до стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології та програмні результати визначені закладом освіти. Згідно з стандартом в ОПП 2023 і ОПП 2024 передбачено сімнадцять результатів навчання (РН1-РН17), закладом освіти визначено РН17-РН20, які відображають унікальність освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/9F3cF1a 2. . Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
2	Чи описано в освітньо-професійній програмі методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так, в освітньо-професійній програмі описано методи навчання, що передбачають самостійну дослідницьку діяльність здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>У профілі ОПП визначено традиційні, проблемно-орієнтовані, інтерактивні методи навчання, дистанційне навчання в системі Google Classroom.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Науково-дослідницька робота здобувачів освіти. URL: https://salo.li/Dd2e07C https://salo.li/CC17bE1 5. Загальноколеджівські конференції URL: https://salo.li/2a692bb

			6. Конференції комісії URL: : https://salo.li/F20A017 https://salo.li/3e8e83
3	Чи структуровано освітньо-професійну програму в контексті загального часу навчання?	Так. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» є структурованою у контексті загального часу навчання (за семестрами/роками навчання) та змістовною складовою (обов'язкові компоненти, вибіркові компоненти). ОПП розроблялася робочою групою згідно вимог Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій та Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Термін навчання на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 6 місяців. Обсяг ОПП відповідно стандарту становить 150 кредитів ЄКТС	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій. URL: https://salo.li/9dbf161 5. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/2D92614
4	Чи має освітньо-професійна програма систему поділу освітніх компонентів на змістовні блоки (обов'язкові, вибіркові блоки)?	Так. В ОПП здійснено поділ освітніх компонентів на обов'язкові та вибіркові блоки. На основі повної загальної середньої освіти (загальний обсяг 150 кредитів ЄКТС) блок обов'язкових освітніх компонентів складає 135 кредитів ЄКТС, блок вибірових освітніх компонентів 15 кредитів ЄКТС.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
5	Чи дає змогу приведена структурно-логічна схема досягти загальних та фахових	Так. Наведена структурно-логічна схема ОПП дає змогу досягти загальних та фахових компетентностей, оскільки схема створювалася з	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6

	компетентностей?	урахуванням послідовності формування компетентностей здобувачів освіти, враховує міждисциплінарні зв'язки між освітніми компонентами ОПП, семестровий розподіл освітніх компонентів за ОПП, кількість обов'язкових та вибіркового освітніх компонентів.	2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
6	Чи дають змогу обов'язкові компоненти у сукупності досягти програмних результатів навчання визначених матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми)?	Так. Обов'язкові компоненти ОПП у сукупності дають змогу досягти програмних результатів навчання. В ОПП створена матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОПП. Освітньо-професійна програма містить 30 обов'язкових освітніх компоненти, які передбачають формування: – вісім загальних та шістнадцять спеціальних (фахових) компетентностей	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
7	Чи дають змогу заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання сформувані визначені у матриці відповідності компетентності?	Так. Заявлені в освітньо-професійній програмі результати навчання забезпечують формування визначених у матриці відповідності компетентностей. Програма побудована з урахуванням взаємозв'язку між освітніми компонентами та необхідними компетентностями, що дозволяє здобувачам освіти опанувати як загальні, так і спеціальні (фахові) компетентності. Завдяки структурно-логічній схемі та системному підходу до організації освітнього процесу, результати навчання відповідають поставленим цілям і вимогам професійної підготовки.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A

K1.5. Структура освітньо-професійної програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи наявні в закладі фахової передвищої освіти процедури, які дають змогу сформувати індивідуальні освітні траєкторії?</p>	<p>Так. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» має процедуру, яка дає змогу сформувати індивідуальну освітню траєкторію. Індивідуальна освітня траєкторія реалізується здобувачами через індивідуальний навчальний план, який формується відповідно до «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії відбувається через вибіркового компонент навчального плану (10% кредитів ЄКТС).</p> <p>Вибір навчальних дисциплін підтверджується власноруч написаною студентом(кою) заявою на ім'я завідувача відділення. Заяви студентів обліковуються, аналізуються і зберігаються на відділеннях до включення вибірових дисциплін до індивідуального навчального плану здобувача фахової передвищої освіти.</p> <p>Індивідуальний вибір здобувачами фахової передвищої освіти освітніх компонентів в обсязі, передбаченому законодавством здійснюється відповідно до Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вбіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Здобувачі освіти мають право самостійно</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3341E85 2. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вбіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9B6AFd 3. Індивідуальні навчальні плани (ІНП) URL: https://salo.li/56883E3 4. Каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП URL: https://surl.li/fbushl https://surl.lt/vutwqx https://surl.lu/hzlgco 5. Презентації вибірових компонент. URL: https://surl.li/gzueom 6. Протоколи ЦК щодо вибору вибірових дисциплін URL: https://surli.cc/kzfyrg https://surli.cc/bzylqc https://surl.li/yezjiy https://surl.li/gkhxpm https://surl.li/hpptbp

		обирати тематику курсових проєктів, місце проходження практики.	7. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5
2	Чи розроблено механізми реалізації індивідуальних освітніх траєкторій?	Так. Механізм функціонування індивідуальних освітніх траєкторій здобувача освіти визначений Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (розділ 2 Положення).	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8917032 2. Індивідуальні навчальні плани (ІНП) URL: https://salo.li/56883E3
3	Чи є можливість вибору освітніх компонентів здобувачами фахової передвищої освіти?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено порядок та заходи для реалізації здобувачами права на вільний вибір освітніх компонентів для створення власної індивідуальної освітньої траєкторії, що відображено у Положенні про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Процес організації вільного вибору навчальних дисциплін студентами проводиться у II семестрі та закінчується 30 квітня навчального року, що передусє тому, у якому заплановане їх вивчення. Для студентів, які навчаються за освітньо-професійними програмами, де вільний вибір заплановано у першому навчальному році, вибір організовується впродовж перших трьох днів навчання. Обсяг вибірових освітніх компонентів становить не менше, ніж встановлено чинними законодавчими актами. Відповідно ОПП вибірові освітні компоненти складають 15 % загального обсягу ОПП.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0 7. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9B6AFd 8. Каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП. URL:

		<p>Процедура вибору здобувачами навчальних дисциплін включає кілька етапів:</p> <p>Перший – ознайомлення студентів із переліками дисциплін вільного вибору студентів.</p> <p>Завідувачі відділень знайомлять здобувачів освіти з переліком вибіркових дисциплін, інформують про порядок, терміни і особливості формування груп для вивчення в коледжі вибіркових дисциплін. Головами циклових комісій відбувається презентація запропонованих дисциплін вибіркової частини навчального плану.</p> <p>Другий – самостійне опрацювання студентами Каталогу вибіркових навчальних дисциплін, оприлюдненого на вебсайті коледжу та вибір вибіркових навчальних дисциплін, які здобувач освіти бажає вивчати.</p> <p>Студент має право обрати одну з двох/трьох дисциплін включених у відповідний блок за своєю освітньо-професійною програмою. Вибір підтверджується власноруч написаною студентом(кою) заявою на ім'я завідувача відділення. Заяви студентів обліковуються, аналізуються і зберігаються на відділеннях до включення вибіркових дисциплін до індивідуального навчального плану здобувача фахової передвищої освіти.</p> <p>Третій – опрацювання заяв студентів завідувачами відділень та попереднє формування груп на вивчення дисциплін. За результатами цього етапу студентам, вибір яких не може бути задоволений з об'єктивних причин, пропонується протягом тижня обрати іншу дисципліну з</p>	<p>https://surl.li/fbushl https://surl.lt/vutwkw https://surl.lu/hzlgco https://salo.li/acaCA55</p> <p>9. Протоколи ЦК щодо вибору вибіркових компонент. URL: https://surl.cc/kzfyrg https://surl.cc/bzylqc https://surl.li/yezjiy https://surl.li/gkhxpm https://surl.li/hpptbp</p> <p>10. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5</p> <p>11. Індивідуальний навчальний план (взірець) URL: https://salo.li/56883E3</p>
--	--	---	--

		<p>переліку. Таким студентам надаються відповідні пояснення та консультації. Скоригований студентом вибір підтверджується новою заявою встановленого зразка власноруч підписаною студентом.</p> <p>Четвертий – остаточне опрацювання результатів вибору студентами навчальних дисциплін, формування груп на відділеннях. Тривалість етапу – до 2 тижнів.</p> <p>Завідувачі відділень, до 15 травня поточного навчального року, подають в довільній формі заступнику директора з навчальної роботи письмове подання щодо кількості сформованих груп та переліку навчальних дисциплін вільного вибору студентів для формування педагогічного навантаження на наступний навчальний рік.</p>	
4	<p>Чи є документи, що регламентують механізм індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так, в закладі освіти є в наявності пакет документів, що регламентують механізм функціонування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача фахової передвищої освіти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8917032 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F9B6AFd 4. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4E099D3

			5.Протоколи методради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/eD4301C
5	<p>Чи розроблено процедуру інформування здобувачів фахової передвищої освіти про освітні компоненти, що пропонуються їм на вибір?</p>	<p>Так, обрання вибірових освітніх компонентів здобувачами освіти проводиться на засадах прозорості та студентоцентризму.</p> <p>На сайті коледжу розміщено анотований каталог вибірових компонент та робочі навчальні програми, з якими здобувачі освіти можуть ознайомитися перед здійсненням вибору.</p> <p>Завідувачі відділень інформують здобувачів освіти про порядок, терміни і особливості формування груп для вивчення вибірових дисциплін.</p> <p>Зміст вибірових навчальних дисциплін відображається у презентаціях, запропонованих викладачами коледжу.</p>	<p>1.Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/8917032</p> <p>2.Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибірові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/F9B6AFd</p> <p>3.Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salو.li/7F517ab</p> <p>4.Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salو.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salو.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p> <p>5.Каталог вибірових освітніх компонентів за ОПП URL: https://surl.li/fbushl https://surl.lt/vutwqx https://surl.lu/hzlgco https://salو.li/acaCA55</p> <p>6.Презентації вибірових компонент URL: https://surl.li/gzueom</p> <p>7.Протоколи ЦК щодо вибору вибірових компонент. URL: https://surli.cc/kzfyrg https://surli.cc/bzylq https://surl.li/yezjiy https://surl.li/gkhxpm</p>

			https://surl.li/hpptbp 8.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХІП НУХТ» URL: https://salo.li/4f4D099 https://salo.li/80b74B5
--	--	--	--

K1.6. Навчальні плани, розроблені на підставі відповідної освітньо-професійної програми, визначають перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС, їхню логічну послідовність, форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять, графік освітнього процесу, форми поточного і підсумкового контролю, що забезпечують досягнення здобувачем фахової передвищої освіти програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає навчальний план освітньо-професійній програмі?	Так. Навчальні плани відповідають освітньо-професійним програмам.	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0
2	Чи затверджений навчальний план освітньо-професійної програми у	Так. Навчальні плани складено на підставі ОПП «Виробництво харчової продукції» та затверджено директором коледжу.	1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 2. Навчальний план 2024р. URL:

	відповідності до встановленої закладом освіти процедури?		https://salو.li/a3E3104 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salو.li/B8f32C0
3	Чи наявна інформація в навчальному плані щодо галузі знань, спеціальності, назви освітньо-професійної програми, кваліфікації, форми навчання, передумов вступу?	Так. У навчальному плані підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» наявна інформація щодо: галузі знань – 18 Виробництво та технології; спеціальності – 181 Харчові технології; назви освітньо-професійної програми – «Виробництво харчової продукції»; кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій; форми навчання – денна; передумов вступу – повна загальна середня освіта.	1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salو.li/BcfEEab 2. Навчальний план 2024р. URL: https://salو.li/a3E3104 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salو.li/B8f32C0
4	Чи визначено в навчальному плані перелік та обсяг освітніх компонентів у кредитах ЄКТС?	Так. У навчальному плані зазначено перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПП у кредитах ЄКТС та годинах; розподіл загального обсягу годин, закріплених за освітніми компонентами на аудиторні (лекції, лабораторні, практичні, семінарські) заняття та самостійну роботу здобувачів освіти; кількість навчальних тижнів у кожному семестрі; загальну кількість годин тижневого навантаження; розподіл за семестрами екзаменів, заліків, курсового проекту та інші види навчального навантаження здобувачів освіти, спрямовані на досягнення результатів навчання, визначених ОПП.	1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salو.li/BcfEEab 2. Навчальний план 2024р. URL: https://salو.li/a3E3104 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salو.li/B8f32C0
5	Чи відповідає логічна послідовність освітніх компонентів у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так. Освітні компоненти відповідають логічній послідовності та розподілені у навчальному плані згідно структурно-логічної схеми ОПП «Виробництво харчової продукції»	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salو.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма

			<p>«Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab</p> <p>5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104</p> <p>6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0</p>
6	Чи відповідають форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані освітньо-професійній програмі?	Так. Форми організації освітнього процесу, види та обсяг навчальних занять у навчальному плані повністю відповідають освітньо-професійній програмі «Виробництво харчової продукції».	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab</p> <p>5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104</p> <p>6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0</p>
7	Чи наявний графік освітнього процесу в навчальному плані?	Так. У навчальному плані наявний графік освітнього процесу, який складений на весь період навчання. У графіку передбачено календарні терміни семестрів, теоретичного навчання, види та терміни практик, екзаменаційна сесія, атестації здобувачів фахової передвищої освіти, канікули.	<p>1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab</p> <p>2. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104</p> <p>3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0</p>

8	<p>Чи зазначено в графіку освітнього процесу посеместрове навантаження здобувача фахової передвищої освіти на весь цикл навчання?</p>	<p>Так. Графік освітнього процесу містить інформацію щодо навантаження здобувача фахової передвищої освіти в розрізі календарних тижнів за кожен курс (семестр) із зазначенням розподілу годин на тиждень за курсами і семестрами.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 2. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0
9	<p>Чи відповідають освітньо-професійній програмі форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання у навчальному плані?</p>	<p>Так. Форми, кількість поточного і підсумкового контролю програмних результатів навчання відповідають освітньо-професійній програмі. ОПП передбачає контроль у формі екзаменів, заліків та атестації, що відтворено у навчальному плані.</p> <p>Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОПП регламентовані Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c0e17eA 5. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 6. Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/615Ef5f

K1.7 Освітньо-професійна програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності).

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено в освітньо-професійній програмі та навчальному плані практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти?	<p>Так. В ОПП та навчальних планах передбачено практичну підготовку загальним обсягом 31,5 кредити ЄКТС, в тому числі 13,5 кредитів навчальної практики, 9 кредитів технологічної, 9 кредитів виробничої практики (ОПП 2023, 2024, 2025).</p> <p>Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0 7. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 8. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c8291C9
2	Чи затверджені внутрішні	Так. Щодо реалізації практичної підготовки	1. Положення про практичну підготовку

	<p>нормативні документи закладу освіти щодо реалізації практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає освітньо-професійна програма?</p>	<p>здобувачів фахової передвищої освіти, яку передбачає ОПП, затверджено Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» здійснюється шляхом проходження ними навчальної, технологічної та виробничої практик. Відповідно до Положення навчальна, технологічна та виробнича практики здобувачів освіти проводяться у аудиторіях ВСП «ЛФКХПП НУХТ», закладах ресторанного господарства усіх форм власності.</p> <p>Вибір баз практики здійснює заступник директора коледжу з навчально-виробничої роботи або здобувачі фахової передвищої освіти, за погодження випускової циклової комісії, можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики.</p>	<p>здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c8291C9</p> <p>2. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/01b05CA</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>6. Відгуки роботодавців (на випускників) URL: https://salo.li/1b3749B</p> <p>7. Звіт з практики (взірець) URL: https://surl.li/utybhl</p>
3	<p>Чи дає змогу практична підготовка, яка передбачена освітньо-професійною програмою, досягти здобувачам фахової передвищої освіти інтегральних, спеціальних компетентностей, потрібних для подальшої професійної діяльності, у тому числі відповідно до міжнародного договору України (якщо освітньо-професійна програма передбачає присвоєння професійної</p>	<p>Так. Практична підготовка визначена ОПП дає змогу досягти здобувачам освіти інтегральних та спеціальних компетентностей, що відображено у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.</p> <p>Практична підготовка ОК 29 (ОПП 2023, 2024, 2025) дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувані наступні компетентності: ЗК3, ЗК7, ЗК8, СК1, СК2, СК4, СК5, СК8, СК11, СК13, СК15.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у</p>

	кваліфікації з професії, для якої таким міжнародним договором запроваджено додаткове регулювання і встановлені стандарти підготовки або стандарти компетентності)?		ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c8291C9
4	<p>Чи передбачає освітньо-професійна програма різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проектів тощо)?</p>	<p>Так. ОПП «Виробництво харчової продукції» містить різні види практичної підготовки (практичні заняття, лабораторні роботи, курсовий проект, підготовку проектів тощо), що відображено у робочих навчальних програмах.</p> <p>Освітні компоненти, що формують фахові компетентності насичені лабораторними та практичними заняттями, теоретичні знання доповнюються дослідницькими навичками виконання курсового проекту.</p> <p>ОПП містить розширений цикл практичної підготовки та передбачає розвиток у здобувачів освіти фахових навичок в умовах виробництва. Практична підготовка здобувачів реалізується завдяки проведенню практичних занять, навчальних екскурсій на виробництві, підготовки проектів, навчальних, технологічної та виробничої практик.</p> <p>В межах тижнів циклової комісії викладачами організовуються екскурсії на провідні підприємства області, зустрічі за круглим столом із спеціалістами ресторанного господарства.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 5. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 6. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0 7. Наскрізнi програми практичної підготовки URL: https://salo.li/F3bB64A 8. Практична підготовка здобувачів освіти URL: https://surl.li/yjemlw https://surl.li/nwomxj https://surl.li/ldfpee https://surl.li/zbptbw https://surl.li/hxmhms https://surl.lu/cykesk https://surl.cc/wphmim https://surl.li/kagmsd

			https://surl.lu/oomqga 9. Зустрічі з роботодавцями URL: https://surl.li/yfliwi https://surl.li/wbzscf https://surl.li/hkdftw https://surl.li/rlmjiy https://surl.li/nogcbq https://surl.lu/uadcfp https://surl.li/pxpxin
5	<p>Чи відбувається співпраця з роботодавцями у формулюванні цілей і завдань практичної підготовки, визначенні її змісту?</p>	<p>Так. Співпраця щодо формулювання цілей і завдань практичної підготовки, визначення її змісту відбувається на постійній основі. Коледж залучає роботодавців до організації освітнього процесу шляхом практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Результати виконання завдань практики здобувачами освіти та рівень набутих ними компетентностей оцінюються роботодавцями під час захисту звітів з практики. Здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість, проходити практику на базі підприємств, з якими укладено договори про співпрацю і партнерство.</p> <p>Під час розробки ОПП представники робочої групи провели зустрічі з потенційними роботодавцями та представниками підприємств – баз практик, де були обговорені можливі цілі та завдання практичної підготовки здобувачів. Пропозиції щодо змісту практики були враховані під час складання ОПП та програм практик.</p>	<p>1. Угоди на проведення практики здобувачів освіти. URL: https://salo.li/01b05CA</p> <p>2. Протоколи циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>3. Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/7D8B722</p> <p>4. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:</p>

			https://salo.li/c8291C9 5. Відгуки керівників практики від підприємств URL: https://surl.li/kdrgda 6. Зустрічі-засідання циклової комісії з роботодавцями. URL: https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4
6	<p>Чи враховані в практичній підготовці інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності?</p>	<p>Так. У практичній підготовці здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» враховані інноваційні технології відповідної сфери професійної діяльності. З цією метою в ОПП передбачено такі освітні компоненти як «Інновації в ресторанному господарстві», «Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції», «Технологія продукції функціонального призначення».</p> <p>При проходженні усіх видів практик студенти ознайомлюються з інноваційними технологіями різних видів професійної діяльності, у т.ч. з сучасними технологіями виробництва продукції ресторанного господарства, сучасним обладнанням, що передбачено робочими навчальними програмами відповідних практик.</p> <p>Актуальною також є практична підготовка з використанням інноваційних технологій, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – імітація посад на робочому місці; – розгляд ситуативних завдань; – залучення фахівців - практиків; 	1. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c8291C9 2. Наскрізнi програми практичної підготовки URL: https://salo.li/F3bB64A 3. Практична підготовка здобувачів освіти URL: https://surl.li/yjemlw https://surl.li/nwomxj https://surl.li/ldfpee https://surl.li/zbptbw https://surl.li/hxmhms https://surl.lu/cykesh https://surli.cc/wphmim https://surl.li/kagmsd https://surl.lu/oomqga
7	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці як повноправні</p>	<p>Так, здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці залучаються як повноправні партнери до процедур та заходів забезпечення якості освіти в</p>	1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e6a7DC1

<p>партнери до процедур і заходів забезпечення якості освіти в частині практичної підготовки як передумови для розуміння можливостей кар'єрного зростання?</p>	<p>частині практичної підготовки, що сприяє розумінню здобувачами освіти професійних вимог і відкриває можливості для кар'єрного зростання.</p> <p>Права та обов'язки здобувачів освіти у сфері забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти регулюються нормативними документами закладу освіти.</p> <p>Зворотній зв'язок щодо якості освіти в частині практичної підготовки здійснюється шляхом анкетування.</p> <p>Роботодавці беруть участь у засіданнях циклової комісії, круглих столах, конференціях за підсумками практики, сприяють проведенню екскурсій на підприємства, проходженню навчальної, технологічної та виробничої практик тощо; залучаються до проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти.</p> <p>Практична підготовка здобувачів освіти дозволяє поєднати теоретичні знання з реальними виробничими процесами, ознайомитися з перспективами розвитку в обраній сфері діяльності, є передумовою кар'єрного зростання.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Положення про організацію освітнього процесу студентів у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Онлайн-анкета для стейкхолдерів URL: https://salo.li/7D8B722 4. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/F45D944 https://salo.li/0ae8273 5. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e04F925 6. Студентське самоврядування URL: https://tinyurl.com/28yqh8gs 7. Результати анкетування щодо якості освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a04364E 2025р https://salo.li/20b2def 2024р. https://salo.li/08995b6 2023р. 8. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23 9. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0 10. Результати опитування здобувачів
--	---	--

			<p>освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/anvbgr</p> <p>11. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4</p> <p>12. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p> <p>13. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ixmjao</p> <p>14. Зустрічі з роботодавцями URL: https://surl.li/yfliwi https://surl.li/wbzscf https://surl.li/hkdftw https://surl.li/rlmjiy https://surl.li/nogcbq https://surl.lu/uadcfp https://surl.li/pxpxin</p> <p>15. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD</p>
--	--	--	--

K1.8. Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей, що відповідають заявленим цілям та законодавству.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до формування (формулювання) загальних компетентностей, які визначаються закладом освіти, з урахуванням їх бачення майбутнього кар'єрного зростання?	<p>Так, здобувачі фахової передвищої освіти залучаються до формулювання загальних компетентностей, визначених закладом освіти, шляхом участі в процедурі розроблення і перегляду ОПП, опитуваннях та анкетуваннях.</p> <p>Такий підхід забезпечує практичну спрямованість змісту освіти, підвищує її відповідність потребам ринку праці, дає змогу врахувати бачення здобувачів освіти щодо власного майбутнього кар'єрного зростання.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/39D6c81 2. Студентське самоврядування URL: https://salo.li/1852436 3. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/186F7ab https://salo.li/e5000AD 4. Матеріали щодо залучення здобувачів освіти до формування компетентностей: https://surl.li/yfliwi https://surl.li/wbzscf https://surl.li/hkdftw https://surl.li/rlmjy https://surl.li/nogcbq https://surl.lu/uadcfp https://surl.li/pxpxin
2	Чи сприяють освітні компоненти, передбачені в освітньо-професійній програмі, набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти?	Так. Освітні компоненти ОПП «Виробництво харчової продукції» сприяють набуттю загальних компетентностей здобувачами фахової передвищої освіти. Це досягається шляхом внесення до ОПП і навчального плану обов'язкових компонент, що забезпечують набуття відповідних програмних	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B

		<p>компетентностей та програмних результатів навчання.</p> <p>Освітні компоненти, передбачені в ОПП «Виробництво харчової продукції» сприяють набуттю загальних компетентностей. Зокрема:</p> <p>в ОПП 2020-2021 – це обов'язкові освітні компоненти ОК1-ОК7, ОК10, ОК23, ОК24, ОК26, ОК29;</p> <p>в ОПП 2022 – це обов'язкові освітні компоненти ОК1-ОК7, ОК10, ОК23, ОК27, ОК28 та блоки вибірових освітніх компонентів ВК1, ВК6;</p> <p>в ОПП 2023 – це обов'язкові освітні компоненти ОК1-ОК6, ОК9, ОК21, ОК25, ОК26 та блок вибірових освітніх компонентів ВК1.</p> <p>Відповідність програмних компетентностей компонентам ОПП відображена у матриці відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП.</p>	<p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salو.li/bc402ae</p>
--	--	--	--

3	<p>Чи сформовано в освітньо-професійній програмі форми та методи навчання, які сприяють набуттю загальних компетентностей?</p>	<p>Так. Форми та методи навчання сприяють досягненню заявлених у ОПП загальних компетентностей.</p> <p>Освітній процес за ОПП базується на студентоцентрованому, проблемно-орієнтованому навчанні, ініціативному самонавчанні.</p> <p>Акцент робиться на особистісному розвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати власної діяльності, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти впродовж життя. Здобувачі фахової передвищої освіти постійно запрошуються до участі у позааудиторних заходах, наприклад – тематичних квестах, вікторинах, конференціях тощо.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 5. Конференції комісії URL: https://salo.li/F20A017 https://salo.li/3e8e83 6. Позааудиторні заходи: URL: https://salo.li/0880c56
			<ol style="list-style-type: none"> https://salo.li/2793165 https://salo.li/F8a2606 https://salo.li/cf9F0a7 https://salo.li/803A51A https://salo.li/C640eb3 https://salo.li/C923B7e https://salo.li/d2472f5 https://salo.li/c7b4d77 https://salo.li/E2C6755 https://salo.li/6d53d60 https://salo.li/22138Af https://salo.li/6E6F268 https://salo.li/946E434 7. Відкриті заняття URL: https://surl.li/ycssky

			https://surl.li/nmvhbo https://surl.lt/steybc
4	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» відповідно до Плану організації виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено заходи, що сприяють розвитку здобувачами фахової передвищої освіти загальних компетентностей.</p> <p>Для розвитку у здобувачів освіти загальних компетентностей у коледжі проводяться наступні заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведення тижнів циклових комісій впродовж року; – конференції, круглі столи; – участь у спортивних змаганнях; – патріотично-виховні заходи; – волонтерська діяльність; – робота гуртка «Майбутній Реторатор»; – проведення майстер-класів; 	<p>1. Концепція виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5c9f1b9</p> <p>2. Виховна робота URL: https://salo.li/520cd6d</p> <p>3. План організації виховної роботи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5380a03</p> <p>4. Виховні заходи URL: https://salo.li/e954a57</p> <p>5. Зведений план тижнів циклових комісій ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: http://surl.li/siwbv</p> <p>6. Тижні ЦК URL: https://surl.lt/rdvctr https://surl.lt/vyexbs 2023р. https://surl.li/wcflzg https://surl.lu/mwuigd https://surl.lu/oovsgu https://surl.li/kwtmyv 2024р. https://surli.cc/oihejl https://surl.lu/uonffa https://surl.li/jrjdoj https://surl.lt/iigiyz https://surl.li/jwzgsb 2025р. https://surl.li/qpsnpy https://surl.li/hksrcj</p>

			<p>https://surl.lu/yvsrje https://surl.li/mgenba https://surl.li/dvcigq</p> <p>7. Гуртки URL: https://salo.li/BA5Fc14 https://salo.li/cB2d6Ae https://salo.li/Df2885D https://salo.li/825cdfb https://salo.li/9ad91DD https://salo.li/F250BB4</p> <p>8. Науково-дослідницька робота здобувачів освіти. URL: https://salo.li/Dd2e07C https://salo.li/CC17bE1</p> <p>9. Загальноколеджівські конференції URL:https://salo.li/2a692bb</p> <p>10. Конференції комісії: URL: https://salo.li/F20A017 https://salo.li/3e8e83</p>
--	--	--	---

Критерій 2. Організація прийому на навчання за освітньо-професійною програмою та визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти

K2.1. Правила прийому до закладу освіти відповідають Умовам прийому на навчання до закладів освіти, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки, враховують особливості освітньо-професійної програми, що акредитується, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному вебсайті закладу освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи оприлюднено на вебсайті закладу фахової передвищої освіти правила прийому?	<p>Так. На офіційному вебсайті коледжу оприлюднено Правила прийому у розділі Абітурієнту/Правила прийому, які розроблені відповідно до «Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2025 році», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 07.02.2025 № 166 та зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 24 лютого 2025 р. за № 293/43699 (зі змінами відповідно наказу МОН від 28.02.2025 № 388).</p> <p>Правила прийому розглянуто та погоджено Педагогічною радою коледжу та затверджено Вченою радою Національного університету харчових технологій. Додаткову інформацію вступник може отримати у приймальній комісії коледжу.</p>	<p>1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/1F1983c</p> <p>2.Протокол засідання педради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7C9984f https://salo.li/3a5f3E3</p>
2	Чи передбачено в правилах прийому критерії відбору на освітньо-професійну програму?	<p>Так. В Правилах прийому до коледжу в розділі VIII «Конкурсний відбір, його організація та проведення» визначено критерії відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору закладом освіти на основі базової середньої освіти, повної загальної (профільної) середньої освіти.</p>	<p>1.Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/1F1983c</p>
3	Чи передбачено в правилах прийому вимоги до абітурієнтів та чи дотримується заклад освіти правил прийому в частині наявності військово-облікового документа для абітурієнтів (чоловіків) 25+?	<p>Так. В Правилах прийому коледжу в розділі III «Прийом на навчання до закладу фахової передвищої освіти» чітко і зрозуміло подані вимоги до вступників, які вступають на навчання до коледжу. Коледж дотримується правил прийому в частині наявності військово-облікового документа</p>	<p>1. Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПП НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/1F1983c</p>

		для абітурієнтів (чоловіків) 25+.	
4	Чи є правила прийому чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників?	<p>Так. Правила прийому на навчання до коледжу є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рівня освіти осіб, які приймаються для здобуття фахової передвищої освіти; - джерел фінансування підготовки та прав на безоплатну форму для здобуття фахової передвищої освіти; - ліцензованих обсягів; - термінів етапів вступної кампанії щодо прийому документів, проведення вступних випробувань, конкурсного відбору та зарахування на навчання; - порядку подання заяв для участі у конкурсному відборі для всіх категорій вступників; - критеріїв відбору та процедури організації та проведення конкурсного відбору; - формування рейтингових списків; - процедури зарахування і переведення на бюджетну форму навчання; - для вступників пільгової категорії надається інформація щодо спеціальних умов вступу та участі у конкурсному відборі. 	1. Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПІ НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/1F1983c
5	Чи всі положення правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій?	<p>Так. Всі положення Правил прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра є недискримінаційними і визначаються особливостями отримання кваліфікації.</p>	1. Правила прийому для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у ВСП ЛФКХПІ НУХТ у 2025 році URL: https://salo.li/1F1983c

K2.2. Заклад освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну та достовірну інформацію про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи своєчасно заклад фахової передвищої освіти оприлюднює на своєму офіційному вебсайті точну й достовірну інформацію про освітньо-професійну програму?</p>	<p>Так. На офіційному вебсайті коледжу своєчасно оприлюднюється точна та достовірна інформація про освітньо-професійну програму в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства, зокрема щодо: ліцензійного обсягу на ОПП, сертифікати про акредитацію, освітньо-професійну програму для відповідного року вступу, інформація щодо освітньої кваліфікації, терміни навчання, терміни подання документів, база вступу та інша корисна інформація.</p> <p>Повна інформація щодо ОПП «Виробництво харчової продукції» наведена на вебсайті коледжу у розділі Публічна інформація/ Освітньо-професійні програми.</p>	<p>1. Вебсайт коледжу URL: http://fkhp.com.ua/</p> <p>2. Інформація про Освітньо-професійні програми на сайті коледжу URL: https://salo.li/c44245E</p> <p>3. Інформація про ліцензії URL: https://salo.li/41FFb2b</p> <p>4. Інформація про сертифікати URL: https://salo.li/06485a1</p>

2	<p>Чи є на сайті закладу фахової передвищої освіти інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчально-методичний комплекс документів, силабуси всіх основних компонентів цієї програми?</p>	<p>Так. На вебсайті коледжу є інформація щодо опису освітньо-професійної програми, навчальні та робочі програми всіх основних компонентів цієї програми. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені у віртуальному навчальному середовищі.</p>	<p>1. Спеціальності URL: https://salo.li/D595cba 2. Освітньо-професійні програми URL: https://qrcd.org/4ATd 3. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335 4. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р. 5. Навчально- методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).</p>
3	<p>Чи оприлюднено цілі та зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так. ОПП містить інформацію про цілі та зміст підготовки здобувачів за спеціальністю. ОПП 2023, 2024, 2025 оприлюднені на вебсайті коледжу.</p>	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3.3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p>

K2.3. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, у тому числі під час академічної мобільності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи передбачено та оприлюднено на вебсайті закладу фахової перед вищої освіти чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності?	Так. На офіційному вебсайті розміщено Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» яким визначені чіткі і прозорі правила для забезпечення академічної мобільності. Зазначене положення встановлює порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8F67bcF 2. Академічна мобільність (договори про співпрацю) URL: https://salo.li/e5Fe4f https://salo.li/4406a1A
2	Чи дає можливість освітньо-професійна програма реалізувати академічну мобільність для здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Відповідно до внутрішніх нормативних документів здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість для академічної мобільності. Дія Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розповсюджується на здобувачів освіти за всіма освітньо-професійними програмами, що діють у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8F67bcF 5. Академічна мобільність (договори про співпрацю) URL: https://salo.li/e5Fe4f https://salo.li/4406a1A

3	<p>Чи відбувається процедура обговорення й схвалення правил прийому між адміністрацією закладу фахової передвищої освіти та представниками студентства?</p>	<p>Так. Правила прийому ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розглядаються та погоджуються на засіданні педагогічної ради коледжу, членами якої є представники студентського самоврядування, після чого Правила прийому затверджуються вченою радою Національного університету харчових технологій і розміщуються на сайті коледжу у розділі «Абітурієнту».</p> <p>Також до складу приймальної комісії обов'язково входять представники студентського самоврядування, які беруть участь у засіданнях приймальної комісії.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Протокол засідання педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1aa19cf https://salo.li/f58C267 2. Правила прийому до ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9115B2F 3. Протокол засідання студентського самоврядування URL: https://salo.li/dE1A9F3
4	<p>Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності</p>	<p>Так. Визнання та перезарахування результатів навчання здійснюється відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. №579 «Про затвердження положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8F67bcF 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB 3. Договори про співпрацю з іншими закладами URL: https://salo.li/6643055

K2.4. Визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
-------	------------------------	--------------------------------------	--

1	<p>Чи розроблено процедуру визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?</p>	<p>Так. Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Перезарахування вивчених освітніх компонент здійснюється на підставі наданого здобувачем освіти документа з переліком та результатами вивчення дисциплін, кількістю кредитів, що завірені в установленому порядку в закладі освіти - партнері.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB 3. Неформальна освіта URL: https://salo.li/Ee82E83
2	<p>Чи гарантує ця процедура надійність визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті?</p>	<p>Так. Відповідно до Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» гарантується процедура надійності визнання результатів навчання, що передбачено порядком перезарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB 3. Неформальна освіта URL: https://salo.li/Ee82E83
3	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти критерії для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній (інформальній) освіті?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії визнання результатів навчання отриманих у неформальній (інформальній) освіті.</p> <p>Результати навчання, що отримані в неформальній освіті повинні відповідати вимогам навчальної та робочої програм освітнього компонента навчального плану ОПП, де визначено зміст навчальної програми, загальні та спеціальні компетентності, очікувані результати навчання, контрольні питання, критерії оцінювання тощо.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/251dcFB

Критерій 3. Організація освітнього процесу

К3.1. Положення про організацію освітнього процесу наявне та його вимоги дотримуються.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти внутрішні нормативні документи, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу під час реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» визначені чіткі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітнього процесу, які є доступними під час реалізації ОПП. Їх прозорість та доступність, а також обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОПП забезпечується розміщенням документів на офіційному вебсайті коледжу.</p> <p>Ознайомлення здобувачів освіти із внутрішніми нормативними документами, що регулюють їх права і обов'язки під час реалізації ОПП, забезпечують завідувачі відділень, та куратори академічних груп.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/3fb5096 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Колективний договір між адміністрацією та профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2dd2bF2 4. Положення про створення інклюзивного середовища URL: https://salo.li/b8501b0 5. Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/470675b 6. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/fd0B821

2	<p>Чи було залучено здобувачів фахової передвищої освіти до обговорення положення про організацію освітнього процесу?</p>	<p>Так, представники студентського самоврядування були залучені до процесу розробки Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»</p> <p>Здобувачі фахової передвищої освіти постійно залучаються до розгляду і обговорення нормативних документів, що стосуються організації освітнього процесу в коледжі, та мають можливість вносити пропозиції з питань удосконалення організації освітнього процесу під час реалізації освітньо- професійної програми.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL: https://salo.li/3fb5096 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/804685A 4. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/F05002C 5. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/c7cc8A2 6. Результати опитування здобувачів освіти URL: https://salo.li/Bd70F53
---	---	--	--

3	<p>Чи наявна фінансова взаємодія з роботодавцями на всіх етапах організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Так, роботодавці керівники п-тв харч.пром.-випускники коледжу долучаються до організації освітнього процесу за ОПП шляхом надання фінансової допомоги, зокрема активно долучаються до оновлення мат.-технічної бази шляхом передачі технологічно устаткування, натральних зразків сировини та продукції, витратних матеріалів; організації практичної підготовки здобувачів освіти на сучасних підприємствах, проведення безкоштовного стажування педагогічних працівників за індивідуальною програмою, виступають спонсорами проведення</p> <p>Взаємодію з роботодавцями координує підрозділ організації працевлаштування.</p>	<p>1. Фінансова взаємодія з роботодавцями URL: https://salo.li/0730736 2. Стажування URL: https://salo.li/73C2089</p>
---	---	--	---

К3.2. Навчальна документація (навчальний план, графік освітнього процесу, програми навчальних дисциплін, індивідуальні плани здобувачів освіти та ін.) розроблена та ведеться у відповідності з вимогами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи визначені окреслені типовим положенням про організацію освітнього процесу складові освітнього процесу у Положенні про організацію освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти? Заклад освіти дотримується визначених вимог?</p>	<p>Так. Положення про організацію освітнього процесу у коледжі розроблено із дотриманням усіх вимог щодо складових освітнього процесу, які регламентовані наказом МОН України від 02.05.2023 року №510 «Про затвердження типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової перед вищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової перед</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової перед вищої освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D88A909</p>

		вищої освіти» . Коледж неухильно дотримується усіх вимог зазначеного положення.	
2	Чи розроблено та оприлюднено графік освітнього процесу відповідно до навчального плану?	Так. Графік освітнього процесу розроблено відповідно до навчального плану, затверджено педагогічною радою та оприлюднено на веб-сайті коледжу. Графік освітнього процесу визначає календарні терміни семестрів, навчальних занять, екзаменаційних сесій, практик і канікул на кожний відрізок освітньої підготовки фахівців за відповідними спеціальностями.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/Fa5BC6A 2. Графік освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/Fb2a585 3. <u>Протокол педради №1</u> URL: https://salو.li/3Db9285
3	Чи здійснюється виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувачів фахової передвищої освіти) відповідно до чинних програм навчальних дисциплін або силабусів, програм практик та атестацій, змістова частина яких узгоджується з ОПП за компетентностями й результатами навчання?	Так, виконання навчального плану (індивідуального навчального плану здобувача освіти) у коледжі здійснюється відповідно до чинних навчальних та робочих навчальних дисциплін, програм практик змістова частина яких за компетентностями та результатами навчання відповідає ОПП та погоджується з керівником групи забезпечення. На основі навчального плану спеціальності сформовані індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової перед вищої освіти, що містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін; обсяг навчального навантаження здобувачів освіти з урахуванням усіх видів освітньої діяльності.	1. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/3341E85 2. Індивідуальний план студента URL: https://salو.li/5E37CBC 3. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/6C0471A 4. 3 Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salو.li/B461335 5. Робочі навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salو.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salو.li/2513B30 2025-2026 н.р. 6. Наскрізні програми практик URL:

4	<p>Чи дає змогу структура навчального плану здобувачам фахової передвищої освіти брати участь в академічній мобільності?</p>	<p>Так. Структура навчального плану дає змогу здобувачам фахової перед вищої освіти брати участь в академічній мобільності.</p> <p>Академічна мобільність передбачає участь здобувачів освіти в освітньому процесі закладу освіти в процесі визначеного закладу освіти (в Україні або за кордоном) проходження навчальної, технологічної та виробничої практик з можливістю перезарахування в установленому порядку освоєних навчальних дисциплін що регулюється відповідним положенням коледжу.</p> <p>Навчальні плани та Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розміщені на веб-сайті коледжу і дають можливість здобувачам освіти скористатися правом на участь в програмах академічної мобільності.</p>	<p>https://salo.li/dBec87c</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 2. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 3. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0 4. Положення про організацію внутрішньої академічної мобільності здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8F67bcF 5. Академічна мобільність (договори про співпрацю) URL: https://salo.li/4406a1A 6. Договори про співпрацю з закладами освіти URL: https://salo.li/e5Fe4f
---	--	---	--

К3.3. Здобувачам освіти надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи існують інструменти для прийняття рішень на основі результатів зворотного зв'язку зі здобувачами фахової передвищої освіти щодо їх задоволеності формами і методами навчання?</p>	<p>Так. При виборі форм, методів навчання і викладання значна увага зосереджується на результатах навчання, враховуються індивідуальні освітні потреби та запити здобувачів освіти. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» діє механізм анкетування здобувачів освіти щодо якості викладання, результати якого враховуються при виборі форм і</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://tinyurl.com/2ysgls73 2. Результати анкетування здобувачів освіти про перегляд ОПП URL: https://tinyurl.com/2c452b33

		<p>методів навчання.</p> <p>Для зворотного зв'язку застосовується: онлайн-анкетування, скринька довіри.</p> <p>Представники студентського самоврядування беруть участь у засіданнях педагогічної ради, входять до складу стипендіальної комісії коледжу</p>	<p>3. Розклад консультацій URL: https://tinyurl.com/2y76o6sx https://salo.li/a3eE799</p> <p>4. Положення про педагогічну раду коледжу ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL:https://salo.li/7651edb</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію URL: https://salo.li/F81Aa1A</p> <p>6. Положення про студентське самоврядування коледжу ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/D371272</p> <p>7. Положення про студентське самоврядування гуртожитку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/C9874a8</p> <p>8. Протоколи ЦК про успішність URL: Протокол № 3 25.10.2023р https://salo.li/Ba946a9 Протокол №6 24.01.2023р https://salo.li/5F75181 Протокол №9 24.04.2024р https://salo.li/eC114c0 Протокол №11 20.01.2025р https://salo.li/f01804A Протокол №11 27.06.2025р. https://salo.li/640d11c</p> <p>9. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво</p>
--	--	---	---

			<p>харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23</p> <p>10. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>11. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/anvbgr</p> <p>12. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4</p> <p>13. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p> <p>14. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ixmjao</p>
2	<p>Чи містять критерії оцінювання вимоги до знань, навичок та компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до запланованих результатів навчання?</p>	<p>Так, у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено критерії оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти за ОПП, які містять вимоги до знань, умінь і навичок, компетентностей, запланованих результатів навчання.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-</p>	<p>1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9</p> <p>2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335</p>

		<p>бальною шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), а 12-бальною шкалою (виконання освітньої програми профільної середньої освіти).</p> <p>Якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти представлені у програмах освітніх компонентів ОПП як необхідний обсяг знань і навичок, компетентностей та результатів навчання.</p>	<p>3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p>
3	<p>Чи зрозумілі здобувачам фахової передвищої освіти критерії оцінювання знань?</p>	<p>Так, результати опитування здобувачів освіти свідчать про зрозумілість ними критеріїв оцінювання знань.</p> <p>Викладач на першому лекційному занятті з навчальної дисципліни та перед кожним видом оцінювання ознайомлює здобувачів освіти з формами поточного та підсумкового контролю, критеріями виставлення балів за відповідний вид навчальної діяльності.</p> <p>Інформація щодо цілей змісту та результатів навчання подана в ОПП, робочих програмах та розміщена на веб сайті коледжу.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2023/2024н.р. URL: https://salo.li/FA23503 2. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2024/2025 н.р. URL: https://salo.li/E8eBf5c 3. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість про форми та методи контролю, критерії оцінювання навчальних досягнень у 2025/2026 н.р. URL: https://salo.li/18644cB 4. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

			<p>2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>7. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>8. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p>
4	Чи оприлюднено критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на вебсайті закладу фахової передвищої освіти?	Так, критерії оцінювання знань здобувачів освіти для окремих форм та методів оцінювання вказані в робочих програмах навчальних дисциплін, які оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу фахової перед вищої освіти.	<p>1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9</p> <p>2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335</p> <p>3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p>
5	Чи гарантують організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти виконання навчального плану?	Так, згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» оцінювання результатів навчання здобувачів освіти передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний, модульний та підсумковий контролі, атестація. Форми поточного контролю та критерії оцінювання знань визначаються цикловою комісією у робочих навчальних програмах. Форми	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/7E876e9</p> <p>3. Протоколи педагогічної ради: https://salo.li/8aEdAC1 https://salo.li/80BcfcA</p>

		<p>підсумкового контролю освітніх компонентів визначаються навчальним планом відповідної ОПП.</p> <p>Організація контрольних заходів та методи оцінювання результатів навчання здобувачів фахової перед вищої освіти забезпечують якісне виконання навчального плану.</p> <p>На засіданнях педагогічної ради щосеместрово проводиться моніторинг якості освіти та вживаються необхідні заходи з метою підвищення ефективності використання контрольних заходів та методів оцінювання.</p>	<p>https://salo.li/6995E26</p> <p>4. Протоколи ЦК про успішність URL: Протокол № 3 25.10.2023р https://salo.li/Ba946a9 Протокол №6 24.01.2023р https://salo.li/5F75181 Протокол №9 24.04.2024р https://salo.li/eC114c0 Протокол №11 20.01.2025р https://salo.li/f01804A Протокол №11 27.06.2025р. https://salo.li/640d11c</p> <p>5. Результати опитування здобувачів про методи контролю URL: https://salo.li/4732155</p>
6	<p>Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам професійного стандарту (за наявності)?</p>	<p>Так, відповідають. Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244 Атестація здобувачів здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/1e0c878</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>5. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/C707412</p>

			6. Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/5458422
7	Чи відповідає зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти згідно з освітньо- професійною програмою змісту освітніх компонентів?	Так. Зміст питань для оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти (питання екзаменаційних білетів, контрольних робіт з дисциплін, тестового та модульного контролів знань, виробничих ситуаційних завдань) відповідає ключовим компетентностям і навичкам що відображені в ОПП та які здобувачі освіти повинні опанувати впродовж навчання.	<p>1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/6C0471A</p> <p>2. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335</p> <p>3. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p> <p>4. Навчально- методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).</p> <p>5. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/C707412</p> <p>6. Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/5458422</p>

КЗ.4. Зміст освітніх компонентів оновлюється на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі до початку навчального року.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові
-------	------------------------	--------------------------------------	---

			документи)
1	Чи враховано інноваційні технології відповідної галузі знань при формуванні змістової складової освітніх компонентів?	<p>Так. В переліку вибіркового освітніх компонентів освітньо-професійної програми переважають дисципліни, що передбачають набуття спеціальних компетентностей з інноваційних технологій, які забезпечують здатність застосовувати інноваційні підходи у сфері ресторанного господарства.</p> <p>Освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 Харчові технології базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень у сфері ресторанного господарства, спрямована на підготовку кваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій, які здатні ефективно працювати застосовуючи сучасні технології продукції і послуг ресторанного господарства.</p> <p>Загальний акцент робиться на формуванні вмінь до навчання впродовж професійної діяльності.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Інтегровані заняття на виробництві URL: https://salo.li/7d032ad https://salo.li/BA9A406 5. Стажування викладачів URL: https://salo.li/FD4dD58
2	Чи узгоджено оновлену освітньо-професійну програму з роботодавцями?	<p>Так. Щорічно здійснюється перегляд ОПП, передбачена регулярна співпраця зі стейкхолдерами щодо встановлення відповідності програми вимогам ринку праці та стану розвитку галузі. Провідні фахівці галузі ресторанного господарства виступають в якості рецензентів ОПП та беруть безпосередню участь в її оновленні.</p> <p>В розробленні ОПП брали участь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ріпка Назар Русланович, директор ресторану «МАКДОНАЛЬДЗ ЮКРЕЙН ЛТД»; 2. Федак Віталій Ярославович, шеф-кухар ресторану «Кілінські» (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»); 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Рецензії-відгуки роботодавців на ОПП: https://salo.li/84Ed4ba 5. Протоколи циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164

		<p>3. Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України, які надали відгуки-рецензії на ОПП.</p>	<p>протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4 6. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL: https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>
3	<p>Чи залучаються здобувачі фахової передвищої освіти до моніторингу та перегляду освітньо-професійної програми з метою її оновлення?</p>	<p>Так. До процесу періодичного перегляду ОПП залучаються здобувачі фахової передвищої освіти шляхом щорічного опитування здобувачів фахової передвищої освіти щодо змісту освітніх компонент і на основі його аналізу проводиться удосконалення змісту навчальних та робочих програм дисциплін. Пропозиції здобувачів обговорюються та узагальнюються на засіданнях циклової комісії виробництва харчової продукції. (протокол № 7 від 28.02.2024 р.).</p>	<p>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій URL : https://salo.li/9dbf161 2. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/2D92614 3. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://tinyurl.com/2ysgls73 4. Графік перегляду ОПП: https://salo.li/C67FA90 5. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП</p>

			<p>«Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4</p> <p>6. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p> <p>7. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23</p> <p>8. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>9. Протокол № 7 від 28.02.2024 р. URL: https://salo.li/09589B5</p> <p>10. Протоколи метод.ради URL: https://salo.li/9b8A30D</p>
--	--	--	--

Критерій 4. Контрольні заходи, оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти та академічна доброчесність

К4.1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем фахової передвищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми, методи навчання і викладання вимогам	Так. Діяльність ВСП «ЛФКХПП НУХТ» спрямована на забезпечення якісного задоволення	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на 2023-2030 роки. URL:

	<p>студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи?</p>	<p>освітніх потреб здобувачів освіти. Досягнення цього реалізується через організацію освітнього процесу на основі студентоцентрованого та компетентнісного підходів. Відповідно до цього розроблена ОПП зосереджена на результатах навчання, враховує особливості пріоритетів здобувачів освіти, ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження, що узгоджується із тривалістю програми. При цьому студенту надано більші можливості щодо вибору змісту, темпу, способу та місця навчання. Викладачі коледжу застосовують інноваційні методи і форми навчання, викладання орієнтоване на підтримку ефективної співпраці зі здобувачами, надається перевага інтерактивним методам, що передбачає позиціонування здобувачів як рівноправних партнерів у формуванні компетентностей, створення їм можливостей саморозвитку. Застосовувані сучасні форми і методи навчання стимулюють здобувачів до кращих особистих результатів, сприяють розвитку навичок самонавчання, спонукають їх бути більш активними та адаптивними. Використовувані форми, методи навчання і викладання на ОПП дозволяють реалізувати принципи академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність і багатогранність, а також індивідуальний підхід, урахування свободи слова і творчості.</p>	<p>https://salo.li/978F4a6</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5801771 4. Положення про студоцентризм URL: https://salo.li/D99115D 5. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3341E85 6. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/F4eD04b 7. Положення про навчальні дисципліни вільного вибору студентів (вибіркові навчальні дисципліни) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/8033e45 8. Положення про студентське самоврядування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/804685A 9. Студентське самоврядування URL: https://salo.li/fBd9dA9
2	<p>Чи сформовано форми контрольних заходів для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах</p>	<p>Так. Конкретні форми проведення вхідного, поточного, модульного та підсумкового контролю визначаються навчальною та робочою програмою навчальної дисципліни, які оприлюднені на</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про оцінювання результатів

	освітніх компонентів?	офіційному вебсайті коледжу, де міститься інформація щодо методів та форм поточного та підсумкового контролю, критеріїв оцінювання результатів навчання в межах кожної дисципліни.	<p>навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C44a816</p> <p>3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6bCbA12</p> <p>4. Положення про курсове і дипломне проектування у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/c5067a5</p> <p>5. Методичні вказівки до виконання курсового проекту URL:https://surl.lt/tqbgfl</p> <p>6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335</p> <p>7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.</p>
3	Чи визначено зміст та збалансованість розподілу оцінок, що застосовуються для оцінювання програмних результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в межах освітніх компонентів?	<p>Так. Система контрольних заходів, що застосовується в закладі освіти, визначає максимальний та мінімальний порогові бали з урахуванням певного рівня набутих компетентностей.</p> <p>Підсумкова оцінка з дисципліни у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» включає результати поточної роботи здобувача фахової передвищої освіти за семестр (на лабораторних, практичних, семінарських заняттях, виконання завдань самостійної роботи, при проведенні модульного контролю) та результати виконання завдань</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C44a816</p> <p>3. Результати анкетування здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/d9a16b5</p>

		<p>підсумкового семестрового контролю.</p> <p>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти є прозорими і зрозумілими та доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.</p>	
4	<p>Чи розроблено методи релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу?</p>	<p>Так. Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно методів релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюються в межах освітнього процесу.</p> <p>Релевантність, надійність, прозорість та об'єктивність оцінювання забезпечується шляхом оприлюднення на сайті коледжу навчальних і робочих програм навчальних дисциплін в яких висвітлена ця інформація, а також навчальних планів та нормативних документів коледжу.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 4. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335 5. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р. 6. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 7. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 8. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0
5	<p>Чи розроблено різнорівневі види завдань, зокрема й самоконтроль?</p>	<p>Так. Для освітніх компонентів лекцій, практичних та лабораторних занять розроблені різнорівневі види завдань для самоконтролю, інтерактивні вправи, а також засоби діагностики з різними видами завдань, що використовуються під</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ВСП «ЛФКХІІІ НУХТ» URL: https://salo.li/6C0471A 2. Навчально- методичний комплекс

		час поточного та підсумкового контролю.	дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).
6	Чи застосовуються різномісцеві види завдань, зокрема й самоконтроль?	Так. Циклова комісія та викладачі з метою максимально повного подання здобувачам освіти інформації та матеріалів для успішного вивчення дисципліни, застосовують різномісцеві види завдань, зокрема й самоконтроль. Основною формою тестів є завдання з відкритою формою відповідей за принципом альтернативної побудови що передбачають певну кількість відповідей з однією або двома правильними. При формуванні питань екзаменаційних білетів з дисципліни теж використовуються різномісцеві завдання, що мають забезпечити об'єктивність оцінювання, повну самостійність здобувача освіти при їх виконанні, бути рівноцінними та передбачати одну правильну відповідь.	1. Навчально- методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів). 2. Зразки різномісцевих завдань URL: https://www-tinyurl.com/9b768eda
7	Чи розроблено систему оцінювання для різномісцевих видів завдань, зокрема й самоконтролю?	Так. Внутрішніми нормативними документами коледжу чітко визначено основні засади політики оцінювання, в тому числі й стосовно системи оцінювання. Оцінювання різномісцевих видів завдань, зокрема й самоконтролю, розроблено відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».	1. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C44a816 2. Протокол методичної ради URL: https://salo.li/a15CFfd 3. Навчально- методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб ресурсу електронної бібліотеки буде наданий

			<p>адміністратором на вимогу експертів).</p> <p>4. Зразки різнорівневих завдань: https://www.tinyurl.com/9b768eda</p> <p>5. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>6. Положення про організацію самостійної роботи URL: https://salo.li/5b66b3e</p>
8	<p>Чи оприлюднено інформацію про форми контрольних заходів, критерії оцінювання?</p>	<p>Так. Інформація про форми контрольних заходів висвітлено в освітньо-професійній програмі, навчальному плані, робочому навчальному плані, розкладі заліково-екзаменаційних сесій і доводяться здобувачам освіти на початку семестру з кожної навчальної дисципліни.</p> <p>Критерії оцінювання представлені в Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», навчальних і робочих програмах дисциплін. Відповідна інформація оприлюднена на вебсайті коледжу.</p>	<p>1. Офіційний сайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>3. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C44a816</p> <p>4. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/243bC5A</p> <p>5. Положення про навчання здобувачів освіти за індивідуальним графіком у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/f446995</p> <p>6. Навчальні програми за освітніми компонентами ОПП URL: https://salo.li/B461335</p> <p>7. Робочі програми за освітніми компонентами ОПП URL:</p>

			https://salo.li/2EA002d 2023-2024н.р. https://salo.li/2513B30 2025-2026 н.р.
9	Чи описані форми контрольних заходів, критерії оцінювання в положенні про організацію освітнього процесу?	<p>Так. Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання результатів навчання за ОПП досягається їх прозорістю і доступністю для всіх здобувачів освіти.</p> <p>Форми контрольних заходів, критерії оцінювання враховані у Положенні про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/C44a816
10	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти порядок оскарження процедур та результатів оцінювання?	<p>Так. Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів в коледжі регламентується відповідними нормативними документами, які оприлюднені на вебсайті коледжу.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8301473 2. Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/180Ac32
11	Чи розроблено та оприлюднено в закладі фахової передвищої освіти процедуру щодо розв'язання конфліктних ситуацій?	<p>Так. Політика та процедура врегулювання конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до вимог нормативних документів, а також правил внутрішнього розпорядку, що визначають порядок дій, відповідальних осіб і механізми розгляду конфліктів між учасниками освітнього процесу, забезпечують справедливість і дотримання етичних норм..</p> <p>Питання вирішення конфлікту виникають у випадку надходження письмового звернення на скриньку довіри, телефоном, номер якого розміщено на сайті коледжу або при особистому зверненні до адміністрації закладу чи студентського самоврядування.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про політику і процедуру вирішення конфліктних ситуацій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/8ed5b5c 2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/910bb65 3. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/CEd4fFd 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової перед

		<p>У коледжі працює штатний практичний психолог. На сайті коледжу розміщено посилання на скриньку довіри та форма зворотного зв'язку для забезпечення взаємодії з учасниками освітнього процесу.</p>	<p>вищої освіти_URL: https://salo.li/eb0E4E2</p> <p>5. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>6. Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2cnz3re7</p> <p>7. Соціально-психологічна служба ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/29cm24ov</p> <p>8. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://tinyurl.com/2ctmyud</p> <p>9. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb</p> <p>10. Протоколи метод ради №5 3.06.25р URL:https://salo.li/e87e559</p> <p>11. Протоколи пед. ради URL: https://salo.li/883efB1 https://salo.li/45e4E92</p> <p>12. Протокол студентського самоврядування URL: https://salo.li/42C6E09</p> <p>13. Стоп Булінг URL: https://salo.li/182E984</p> <p>14. Положення про протидію боулінгу та сексуальне домагання URL:</p>
--	--	--	---

			https://salo.li/4AE2aA4 https://salo.li/1FC72b4 15. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/9040bfC
--	--	--	--

К4.2. Форми та зміст проведення атестації здобувачів освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти (за наявності) та\або освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)	<p>Так. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244.</p> <p>Атестація здобувачів освіти ОПП «Виробництво харчової продукції» здійснюється у формі публічного складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/1e0c878 2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 5. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/C707412 6. Завдання комплексного

			<p>кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/5458422</p> <p>7. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/243bC5A</p>
2	<p>Чи відповідає зміст атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)</p>	<p>Так. Зміст проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244.</p> <p>У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» атестація випускників ОПП здійснюється у формі публічного складання кваліфікаційного іспиту за спеціальністю та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження випускникам освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.</p>	<p>1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/1e0c878</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>5. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>6. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/243bC5A</p> <p>7. Програма комплексного кваліфікаційного іспиту URL: https://salo.li/C707412</p> <p>8. Завдання комплексного кваліфікаційного іспиту URL:</p>

3	<p>Чи відповідають методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти? (за наявності)</p>	<p>Так. Методи проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти відповідають вимогам стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244.</p> <p>Кваліфікаційний іспит проводиться як комплексна перевірка компетентностей професійно-практичної підготовки здобувачів освіти з дисциплін, що передбачені освітньо- професійною програмою..</p>	<p>https://salo.li/5458422</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/1e0c878 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про атестацію здобувачів освіти та екзаменаційну комісію у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/243bC5A 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae
4	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів інформаційною та технічною підтримкою для успішної реалізації програми?</p>	<p>Так. Інформаційна підтримка здобувачів освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється шляхом розміщення відповідної інформації щодо організації освітнього процесу за ОПП на офіційному вебсайті. Здобувачі освіти мають вільний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій, навчальної бібліотеки Edu Library, веб ресурсу електронної бібліотеки коледжу, навчально-методичних комплексів дисциплін, що використовуються в освітньому</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ»: https://lfkhp.com.ua/ 2. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій https://library.nuft.edu.ua/ 3. Електронний каталог https://salo.li/9f3E3C9 2023р. https://salo.li/A8Dd4A4 2024р. https://salo.li/5fc44C3 2025р. <p>(інформація щодо можливості доступу</p>

		<p>процесі, інших електронних освітніх ресурсів, що знаходяться у відкритому доступі.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення дистанційного навчання розміщено у системах G Suite For Education, Google Classroom.</p> <p>Коледж забезпечує здобувачів освіти безоплатним користуванням інформаційними фондами на паперових носіях.</p> <p>Постійна комунікація із учасниками освітнього процесу відбувається через офіційний вебсайт, електронну пошту, сторінки ВСП «ЛФКХПП НУХТ» у соціальних мережах та групах.</p>	<p>буде надана згідно із запитом експертної групи)</p> <p>4. Навчальна бібліотека Edu Library https://library.lfkhp.com.ua</p> <p>5. Положення про бібліотеку у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/43c7107</p> <p>6. Правила користування бібліотекою URL: https://salo.li/20D92c9</p> <p>7. Положення про електронну бібліотеку URL: https://salo.li/530705B</p> <p>8. Положення про дистанційне навчання здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/0C06676</p> <p>9. Система дистанційного навчання G Suite For Education у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/20982Dd</p>
--	--	---	---

K4.3. У закладі освіти визначено чіткі та зрозумілі процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено документи, які регламентують дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу?	Так. Здобувачі освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» ознайомлені з документами, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності. Нормативними документами коледжу визначено основні принципи дотримання академічної доброчесності, утвердження чесності та етичних цінностей педагогічними працівниками та	<p>1. Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/d3E4e31</p> <p>2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/910bb65</p>

		<p>здобувачами фахової передвищої освіти в освітній, виховній та інших видах діяльності, створення нових механізмів побудови комунікацій в коледжі та необхідних умов щодо запобігання проявів порушень академічної доброчесності.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/17599C0 4. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef 5. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb 6. Протоколи методичної ради URL: https://salo.li/e87e559 7. Протоколи педагогічної ради URL: https://salo.li/883efB1 https://salo.li/45e4E92 8. Протокол студентського самоврядування URL: https://salo.li/42C6E09 9. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/9040bfC 10. План заходів щодо сприяння розвитку і популяризації академічної доброчесності у ВСП URL: https://salo.li/D50eca1 11. Етичний кодекс викладача ВСП
--	--	--	--

			ЛФКХПП НУХТ URL: https://salo.li/662e8D6
2	Чи використовуються спеціалізовані програмно-технічні комплекси як інструмент протидії порушення академічної доброчесності?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачене використання програмно-обчислювального комплексу StrikePlagiarism або Plagiat.lviv.ua, як інструментів протидії порушення академічної доброчесності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Договір про співпрацю ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТЗОВ «Плагіат» 2023р. URL: https://salo.li/4e7edb6 2. Кодекс академічної доброчесності URL: https://salo.li/d3E4e31 3. Академічна доброчесність URL: https://salo.li/1414866 4. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/910bb65 5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/17599C0 6. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef 7. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb
3	Чи здійснюється перевірка на плагіат робіт здобувачів фахової передвищої освіти?	Так. Відповідно Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» перевірки на плагіат підлягають курсові проекти здобувачів освіти які розміщуються в репозитарії	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef

		коледжу.	<p>2. Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/e09F2Da</p> <p>3. Звіти про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/8900012</p>
4	Чи формується база робіт здобувачів фахової передвищої освіти у межах освітньої програми?	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» електронні варіанти робіт здобувачів освіти в межах ОПП розміщуються в репозитарії робіт програмно-обчислювального комплексу StrikePlagiarism або Plagiat.lviv.ua. Plag.com.ua</p> <p>Курсові проекти, звіти з практики зберігаються у архіві коледжу.</p>	<p>1. Репозитарій електронних робіт (курсів проекти) здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» або Plagiat.lviv.ua URL: https://salو.li/F42f233 http://panel.strikeplagiarism.com/#/documents (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи)</p> <p>2. Звіти про перевірку робіт за ОПП на плагіат у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/8900012</p>
5	Чи здійснюється закладом освіти заходи з популяризації академічної доброчесності серед здобувачів?	<p>Так. Коледж популяризує засади академічної доброчесності серед здобувачів освіти шляхом роз'яснення цінностей академічної доброчесності, пояснень видів порушень та відповідальності за порушення академічної доброчесності.</p> <p>Серед здобувачів освіти здійснюються наступні заходи: розміщення у відкритому доступі інформації про необхідність дотримання та наслідки порушення принципів академічної доброчесності; проведення роз'яснювальної роботи щодо дотримання принципів академічної доброчесності, ознайомлення з правилами та вимогами виконання індивідуальних</p>	<p>1. Кодекс академічної доброчесності URL: https://salو.li/d3E4e31</p> <p>2. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/910bb65</p> <p>3. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salو.li/2a043Ef</p> <p>4. Положення про внутрішню систему</p>

		<p>робіт (зокрема опису джерел та оформлення цитувань, списування, використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів), інформацією про академічний плагіат тощо.</p> <p>З метою вивчення думки студентів стосовно ефективності заходів щодо популяризації дотримання академічної доброчесності серед здобувачів освіти проведено анкетування. Результати анкетування заслухано та проаналізовано на засіданні органу студентського самоврядування. Питання дотримання принципів академічної доброчесності обговорюються на засіданнях педагогічної та методичної рад.</p>	<p>забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/17599C0</p> <p>5. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/98f0FB7 https://salo.li/0F4f4BF https://salo.li/e789C24 https://salo.li/dCaA231</p> <p>6. Протокол методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/f8dfb4d</p> <p>7. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/67C302b</p> <p>8. Наказ про призначення уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції URL: https://salo.li/9040bfC</p> <p>9. Результати опитування здобувачів освіти про інформованість щодо політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності URL: https://salo.li/3427359 https://salo.li/4Db6E05 https://salo.li/d027a1a</p> <p>10. План заходів щодо сприяння розвитку</p>
--	--	--	---

			<p>і популяризації академічної доброчесності у ВСП URL: https://salo.li/D50eca1</p> <p>11. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb</p>
6	<p>Чи здійснюються регламентовані заходи реагування закладу освіти на виявлені порушення академічної доброчесності? (за наявності)</p>	<p>Так. Відповідними нормативними документами закладу освіти визначено розділи, що регламентують відповідальність за порушення принципів академічної доброчесності.</p> <p>У коледжі створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, що наділена правом розглядати звернення та вживати заходів щодо запобігання порушення академічної доброчесності; надавати пропозиції адміністрації закладу освіти із зазначених питань.</p> <p>Випадки порушення академічної доброчесності здобувачами фахової передвищої освіти ОПП відсутні.</p>	<p>1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/910bb65</p> <p>2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2a043Ef</p> <p>3. Популяризація академічної доброчесності у ВСП ЛФКХПП НУХТ https://salo.li/4cb08eb https://salo.li/ECD9919 https://salo.li/DDEaE68 https://salo.li/E25a2Bb</p>

Критерій 5. Кадрове забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

К5.1. Рівень освіти та професійної кваліфікації викладачів, задіяних до реалізації освітньо-професійної програми, відповідає вимогам законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи дотримані ліцензійні умови провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти щодо кадрового забезпечення?</p>	<p>Так. Ліцензійні умови впровадження освітньої діяльності у сфері фахової перед вищої освіти дотримані.</p> <p>Освітня та професійна кваліфікація викладачів, що залучені до реалізації освітньо-проєсійних програм за спеціальністю забезпечує досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання.</p> <p>Інформація про кадрове забезпечення ОПП внесена до ЄДЕБО.</p> <p>Освітній процес у коледжі здійснюється висококваліфікованими фахівцями з відповідною базовою освітою за спеціальністю та досвідом практичної роботи.</p> <p>Підготовку фахівців ОПП «Виробництво харчової продукції» забезпечують 34 штатних педагогічних працівників, що складає 100% укомплектованості штатом, з них: спеціалісти вищої категорії – 27 осіб, в тому числі викладачі-методисти – 8 осіб, старший викладач – 6 осіб, кандидати наук – 5 осіб; спеціалісти першої категорії - 4 особи, спеціалісти другої категорії - 2 особи, спеціаліст - 1 особа.</p> <p>Викладачі коледжу, які забезпечують викладання освітніх компонентів даної ОПП системно працюють над підвищенням свого професійного рівня, є активними учасниками вебінарів, майстер-класів, про що свідчать їхні сертифікати. Здійснюють публікації статей та тез у науково-практичних конференціях.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5c6d1f0 2. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/CF18B49 3. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 «Харчові технології» на рівні фахової передвищої освіти URL: https://salo.li/AF8eB33

2	<p>Чи дає змогу професійний рівень керівника випускового підрозділу, відповідального за освітньо-професійну програму, забезпечити досягнення цілей цієї освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Професійний рівень керівника циклової комісії виробництва харчової продукції дає змогу забезпечити досягнення цілей освітньо-професійної програми.</p> <p>Випускову комісію ВХП очолює Голдун Тетяна Василівна, викладач вищої кваліфікаційної категорії, освіта вища, закінчила : 1.Львівський технічний коледж. 2002. «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів». Технік-технолог. 2.Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя. 2005. «Технологія зберігання, консервування та переробка плодів і овочів». Інженер - технолог.</p> <p>3. Львівський інститут економіки і туризму. 2015.Технології харчування. Спеціаліст інженер - технолог зі спеціальності «Технології харчування», «Технології оздоровчого і профілактичного харчування».</p> <p>Загальний стаж педагогічної діяльності -19 років.</p> <p>Керівник групи забезпечення - Нічкало Тетяна Романівна, керівник групи забезпечення, викладач вищої категорії, старший викладач. Має вищу освіту, закінчила: 1.Київський торгово - економічний інститут, 1991.Технологія і організація громадського харчування. Інженер - технолог. 2.Національний університет "Львівська політехніка", 2011. Спеціальність: «Управління навчальним закладом», магістр з управління навчальним закладом. Загальний стаж педагогічної діяльності - 21,8 р..</p>	<p>1. Портфоліо URL: https://salو.li/0696da2 https://salو.li/1a6264d</p>
---	--	--	--

3	<p>Чи відповідає професійна кваліфікація науково-педагогічних працівників вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування?</p>	<p>Так. Професійна кваліфікація педагогічних працівників відповідає вимогам щодо викладання дисциплін професійного спрямування. Всі викладачі, що забезпечують ОПП мають відповідну освіту, постійно підвищують свою професійну кваліфікацію, проходять стажування в закладах освіти та на виробничих підприємствах з дисциплін професійного спрямування, беруть участь у науково-практичних конференціях, круглих столах, вебінарах.</p>	<p>1. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес на рівні фахової передвищої освіти станом на 01 вересня 2025 року URL: https://salo.li/CF18B49 2. Відомості про педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес за спеціальністю 181 «Харчові технології» на рівні фахової передвищої освіти URL: https://salo.li/AF8eB33</p>
4	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти умови для професійного розвитку викладачів (підвищення кваліфікації, доступ до необхідних матеріально-технічних ресурсів, обладнання та сучасної професійної літератури, підвищення рівня володіння іноземними мовами)?</p>	<p>Так. Для стимулювання професійного розвитку викладачів в коледжі діє Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Коледж сприяє професійному розвитку викладачів в частині підвищення кваліфікації та доступу до необхідних ресурсів. У коледжі проводяться засідання школи педагогічної майстерності, методичний кабінет здійснює підтримку викладачів щодо розвитку їх педагогічної та професійної майстерності.</p> <p>На рівні циклової комісії організовано наставництво, коли найбільш досвідчені викладачі надають методичну та організаційну допомогу молодим викладачам.</p> <p>Педагогічні працівники провадять освітній процес в навчальних аудиторіях, мають доступ до фахової літератури і періодичних видань у бібліотеці (у т.ч. в електронному варіанті на сайті електронної бібліотеки Національного університету харчових</p>	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9779d2f 2. Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/0FE50d6 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/74Bc220 4. Школа педагогічної майстерності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/60c7028 5. Положення про наставництво URL: https://salo.li/8E0Cb78 6. Орієнтовний план підвищення кваліфікації URL: https://surl.li/dmfshf 7. Інформаційні матеріали щодо матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу за ОПП URL:</p>

	технологій), комп'ютерів, мультимедійної техніки. Щорічно формується план підвищення кваліфікації педагогічних працівників із врахуванням нормативних документів МОН України, із дотриманням принципу вільного вибору форм та суб'єктів підвищення кваліфікації, результати виконання якого розглядаються і затверджуються на засіданнях педагогічної ради.	https://surl.li/yyjcnb
--	--	---

K5.2. Заклад освіти заохочує розвиток викладацької майстерності, забезпечує регулярне підвищення кваліфікації педагогічних (науково-педагогічних) працівників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи проходили педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми, підвищення кваліфікації/стажування на профільних підприємствах?	Так. Одним з основних принципів освітньої діяльності є постійний якісний професійний розвиток викладацького складу. Педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію ОПП, постійно підвищують свій професійний рівень шляхом участі у курсах підвищення кваліфікації, професійних тренінгах, семінарах та вебінарах, а також підвищували кваліфікацію шляхом стажування за індивідуальною програмою на профільних підприємствах.	1. Стратегія розвитку кадрового потенціалу у ЛФКХІІІ НУХТ URL: https://salo.li/5c6d1f0 2. Інформація про підвищення кваліфікації працівників URL https://surl.lt/ommoeb 3. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «ЛФКХІІІ НУХТ» URL: https://salo.li/74Bc220 4. Матеріали стажування за індивідуальною програмою URL: https://salo.li/713a5a7

2	<p>Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти систему оцінювання ефективності роботи викладачів?</p>	<p>Так. У коледжі діє система рейтингового оцінювання ефективності роботи викладачів. Оцінка якості роботи педагогічних працівників проводиться за відповідними критеріями на рівні циклової комісії та адміністрації коледжу. Результати рейтингового оцінювання враховуються при атестації викладачів, преміюванні, розподілі педагогічного навантаження на наступний навчальний рік. Отримані результати оцінювання (рейтинги) публікуються на вебсайті коледжу</p>	<p>1. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a3c6504 2. Результати рейтингового оцінювання педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/9975C35 2023-2024 н.р. https://salo.li/8327Bd4 2024-2025н.р.</p>
3	<p>Чи існує в закладі система мотивації педагогічних (науково-педагогічних) працівників?</p>	<p>Так. Процедури, за якими коледж стимулює розвиток викладацької майстерності, включають матеріальне і професійне заохочення. Матеріальне заохочення регулюється Положенням про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та Колективним договором ВСП «ЛФКХПП НУХТ» (розділ IX до колективного договору). Професійне заохочення провадиться через такі заходи: рейтингова оцінка діяльності викладачів відповідно до Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ»; атестація педагогічних працівників з метою підвищення кваліфікаційної категорії.</p>	<p>1. Колективний договір URL: https://salo.li/4f152a8 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cdA765D 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a3c6504 4. Положення про “Конкурс кращий куратор студентської групи” ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lt/iybzri</p>

4	Чи враховує система мотивації постійне підвищення рівня володіння іноземними мовами (у разі потреби, окрім російської мови)?	Так. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» мотивує викладачів постійно підвищувати рівень володіння іноземними мовами участю у міжнародних галузевих конференціях, які проводяться іноземною мовою. Рейтингове оцінювання діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачає нарахування балів за отримання визнаних сертифікатів про рівень володіння іноземною мовою - B1, B2.	1. Колективний договір URL: https://salo.li/4f152a8 2. Положення про преміювання працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/cdA765D 3. Положення про рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/a3c6504
---	--	--	---

K5.3. Атестація педагогічних працівників закладу освіти здійснюється відповідно до чинного законодавства.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідає організація роботи атестаційних комісій з атестації педагогічних працівників чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» організація роботи атестаційної комісії з атестації педагогічних працівників, чинному у період проведення акредитаційної експертизи Положення про атестацію педагогічних працівників, затвердженого в установленому Міністерством освіти і науки відповідає. Підготовка до атестації та результати проходження атестації педагогічними працівниками обговорюються на засіданнях методичної, педагогічної рад та атестаційної комісії.	1. Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D0b226c 2. Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/0FE50d6 3. Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://surl.li/vrpdfp 4. Протоколи засідань педради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/49aFa11 2023-2024 н.р. https://salo.li/F0dDF06 2024-2025 н.р. 5. Протокол методради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/095cC7f 2023-2024 н.р. https://salo.li/b01D3d4 2024-2025 н.р.

2	Чи дотримано нормативно визначену періодичність атестації педагогічних працівників?	Так. Атестація педагогічних працівників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється в черговому або позачерговому порядку відповідно до вимог чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.	1.Атестація педагогічних працівників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/D0b226c 2.Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://surl.li/vrpdfp 3. Перспективний план атестації педагогічних працівників URL: https://surl.li/dmfshf
3	Чи присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії (рівень освіти, науковий ступінь, стаж роботи, у тому числі на виробництві)?	Так. Присвоюються кваліфікаційні категорії педагогічним працівникам з врахуванням вимог до відповідної кваліфікаційної категорії а також відповідно до: рівня освіти; наукового ступеня або вченого звання (за наявності); педагогічного стажу; досвіду практичної діяльності, у тому числі на виробництві; результатів атестації, які підтверджують рівень професійної компетентності, педагогічну майстерність та результативність роботи відповідно до чинного законодавства.	1.Положення про атестацію педагогічних працівників URL: https://salo.li/OFE50d6 2. Положення про атестацію педагогічних працівників МОН України URL: https://surl.li/vrpdfp 3.Протоколи засідань атестаційної комісії URL: https://surl.li/vrpdfp

К5.4. Заклад освіти залучає роботодавців, професіоналів-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи залучає заклад фахової передвищої освіти роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?	Так. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» передбачає залучення роботодавців та фахівців-практиків до організації та реалізації освітнього процесу. За ОПП «Виробництво харчової продукції» залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною	1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/73aEc92 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/0b1C09a 3.Положення про стейкхолдерів освітньо-

		<p>програмою відбувається у такий спосіб:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внесення пропозицій до розробки ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; 2) залучення до участі в екзаменаційних комісіях під час проведення атестації здобувачів освіти; 3) зустрічі зі студентами під час екскурсій професійного спрямування на підприємства, проведення спільних навчальних занять із стейкхолдерами; 4) керівництво практикою на підприємстві. 	<p>професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/BBB8C87</p> <p>4. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/720a6b3</p> <p>5. Гостьові лекції: https://salo.li/858D557 https://salo.li/2637a16 https://salo.li/3d97Ec8 https://salo.li/044DBda https://salo.li/385Cfb3 https://salo.li/Cd3C8E8 https://salo.li/8bC2C1C https://salo.li/078e394 https://salo.li/c4bBbed</p> <p>6. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/c15D1CC https://salo.li/1C4675b https://salo.li/5F48404</p> <p>7. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL: https://salo.li/29E8c9f URL: https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p> <p>8. Протоколи циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1</p>
--	--	---	--

			<p>витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p>
2	<p>Чи розроблено закладом фахової передвищої освіти форми та заходи залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до організації та реалізації освітнього процесу за освітньо- професійною програмою?</p>	<p>Так. Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу відбувається такими методами: участь у розробці ОПП, навчальних планів, рецензування ОПП; участь у формуванні тематики курсових проєктів; залучення до участі у екзаменаційних комісіях під час проведення атестації здобувачів освіти; зустрічі зі студентами, проведення гостьових лекцій, керівництво практиками.</p>	<p>1. Угоди на проведення практики здобувачів освіти URL: https://salo.li/c15D1CC https://salo.li/1C4675b https://salo.li/5F48404 2. Рецензії-відгуки роботодавців. URL: https://salo.li/60d0a17 3. Результати опитування стейкхолдерів освітньо-професійних програм URL: https://salo.li/71C38b7 URL: https://salo.li/fF1C214 4. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/BBB8C87 5. Положення про співпрацю зі стейкхолдерами у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/720a6b3 Протоколи циклової комісії : протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5</p>

			<p>протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4 6. Протокол засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/npcioig 7.Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/vehtgz 8.Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f URL:https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>
3	<p>Чи передбачено залучення роботодавців, фахівців-практиків, експертів галузі до викладання освітніх компонентів, які забезпечують формування фахових компетентностей?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» до реалізації освітнього процесу залучено фахівців-практиків, Також залучені стейкхолдери до участі в підготовці та реалізації освітніх програм, переорієнтації навчальних планів на збільшення частки практичної компоненти. Роботодавці та фахівці-практики виступають керівниками практик від підприємств. Фахівці-практики запрошуються для проведення навчальних занять та до участі у заходах циклової комісії.</p>	<p>1. Протоколи циклової комісії : протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025</p>

			<p>URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4 2. Гостьові лекції: https://salo.li/5204191 https://salo.li/2637a16 https://salo.li/3d97Ec8 https://salo.li/044DBda https://salo.li/385Cfb3 https://salo.li/Cd3C8E8 https://salo.li/8bC2C1C https://salo.li/078e394 https://salo.li/c4bBbed 3. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f URL:https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>
--	--	--	---

Критерій 6. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

К6.1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, навчальні кабінети, лабораторії інша інфраструктура) є достатніми для досягнення визначених освітньо-професійною програмою цілей та програмних результатів навчання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено в закладі фахової передвищої освіти способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми? Чи є вони достатніми?	Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» розроблено способи формування фінансових ресурсів для реалізації освітньо-професійної програми. Фінансування потреб освітньої програми, що акредитується, визначається документами про фінансову діяльність,	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL:

		<p>про організацію освітнього процесу та іншими документами нормативно-правової бази, розміщеними на веб-сайті.</p> <p>Фінансування коледжу, як відокремленого структурного підрозділу університету, здійснюється за рахунок коштів загального фонду Державного бюджету України на підготовку фахівців у межах державного замовлення, а також спеціального фонду держбюджету, який формується за рахунок: плати за послуги, що надаються згідно з основною діяльністю, надходжень від додаткової (господарської діяльності); благодійних внесків та грантів.</p> <p>Фінансові ресурси є достатніми для забезпечення реалізації освітньо-професійної програми.</p>	<p>https://salo.li/3628dDA</p> <p>2. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD</p> <p>https://salo.li/85c6dc8</p> <p>https://salo.li/33B9dDc</p>
2	<p>Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми відповідним матеріально-технічним обладнанням?</p>	<p>Так. Освітня діяльність з підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП забезпечується матеріально-технічною базою, яка відповідає ліцензійним вимогам щодо провадження освітньої діяльності.</p> <p>Реалізацію ОПП забезпечено відповідним матеріально-технічним обладнанням: навчальними аудиторіями для проведення занять з дисциплін загальної та професійної підготовки, обладнаних мультимедійними засобами, комп'ютерними лабораторіями із відповідним програмним забезпеченням, лабораторіями з технології продукції ресторанного господарства, лабораторії з барної справи та технології напоїв, лабораторії з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, лабораторії навчальний ресторан,</p>	<p>1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40D12C1</p> <p>2. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» за ОПП URL : https://salo.li/E00b87a</p> <p>3. Договір про співпрацю URL: https://salo.li/02a05D3 https://salo.li/fF1661A https://salo.li/aEc42aD</p> <p>4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>5. Освітньо-професійна програма</p>

		<p>кухня, бар, лабораторії з хімії, спортивною залом, бібліотекою з читальною залом, медичним пунктом, гуртожитком тощо.</p>	<p>«Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 6. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 7. Навчальний план 2023 р. URL: https://salo.li/BcfEEab 8. Навчальний план 2024р. URL: https://salo.li/a3E3104 9. Навчальний план 2025 р. URL: https://salo.li/B8f32C0 10. Стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL: https://salo.li/9F3cF1a 11.Паспорти кабінетів URL: https://surl.li/wpoegz 12.Матеріально –технічна база освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/rzhqxc</p>
3	<p>Чи здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази? Чи беруть участь роботодавці в заходах щодо оновлення матеріально-технічної бази?</p>	<p>Так. У коледжі систематично здійснюються заходи щодо оновлення матеріально- технічної бази, що забезпечує якісне проведення освітнього процесу та практичної підготовки здобувачів освіти. Проводиться планове оновлення лабораторного та навчально- виробничого обладнання, закупівля сучасних приладів, інструментів і матеріалів. Коледж під'єднано до глобальної мережі Internet та забезпечено безкоштовний доступ до Wi-Fi. Приміщення гуртожитку оснащені автоматичною системою пожежної сигналізації. На території</p>	<p>1. Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/978F4a6 2. Положення про кабінет навчальний (лабораторію) ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/11d3cbD 3. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc 4.Протоколи педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL :</p>

		<p>стадіону коледжу облаштовано спеціалізоване футбольне поле зі штучним покриттям.</p> <p>Відбувається реалізація програми енергозбереження через модернізацію системи теплозабезпечення навчального корпусу та гуртожитку, використання енергозберігаючих ламп для освітлення приміщень, встановлення сучасних віконних систем.</p> <p>Пріоритетним завданням коледжу є зміцнення та оновлення матеріально-технічної бази, з метою сприяння створенню належних умов для здійснення освітньої діяльності. У відповідності з вимогами часу та згідно із Стратегією розвитку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюються заходи щодо оновлення матеріально-технічної бази, а саме поновлення, ремонт та заміна обладнання на сучасне, нове, поточні ремонти навчальних кабінетів та лабораторій.</p>	<p>https://surl.li/flsspm https://surl.li/zrbfpz 5.Протоколи ЦК щодо оновлення матеріальної бази URL : https://surl.cc/qresey https://surl.li/jgpsax</p>
--	--	--	--

К6.2. Заклад фахової передвищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, методичної діяльності.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечено реалізацію освітньо-професійної програми спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними та прикладними програмами, мультимедійним обладнанням тощо?	Так. Освітнє середовище, створене в коледжі, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів освіти завдяки збалансованості матеріальних, педагогічних і психологічних факторів. Кабінети та лабораторії забезпечені необхідними технічними засобами навчання, обладнані	1. Матеріально –технічна база освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/rzhqxc 2.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salu.li/40D12C1

		<p>відповідно до вимог, містять наочність, мультимедійне обладнання. Лабораторії спецдисциплін укомплектовані, мають відповідне обладнання для виконання лабораторних робіт. Комп'ютерні лабораторії укомплектовані, мають відповідне обладнання(мультимедійні проектори, інтерактивні дошки та панелі) та програмне забезпечення.</p> <p>Наявне матеріально- технічне забезпечення дає змогу ефективно провадити освітню діяльність, поєднувати теоретичну та практичну підготовку здобувачів освіти, формувати професійні компетентності відповідно до вимог стандарту фахової перед вищої освіти.</p>	<p>3.Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» за ОПП URL : https://surl.li/ezbroj https://surl.li/wtybup</p> <p>4. Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc</p>
2	<p>Чи містить соціальна інфраструктура закладу фахової передвищої освіти спортивний зал або спортивний майданчик, їдальню, медичний пункт, гуртожиток?</p>	<p>Так. Соціальна інфраструктура ВСП «ЛФКХПП НУХТ» є достатньо розвинутою : актовa зала на 380 місць, спортивний зал, гімнастичний зал, зала настільного тенісу, тренажерний зал, лижна база, стадіон з ігровими площадками, футбольне поле зі штучним покриттям, бібліотека, читальна зала, їдальня, медичний пункт, гуртожиток.</p> <p>Гуртожиток коледжу розрахований на 443 особи і забезпечує комфортне проживання здобувачів освіти, які потребують поселення.</p> <p>Наявність зазначених об'єктів сприяє організації повноцінного освітнього процесу, відпочинку, збереженню здоров'я та соціально- побутовому забезпеченню здобувачів освіти.</p>	<p>1. Відомості про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40D12C1</p> <p>2. Матеріально-технічна база на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/f64c353</p> <p>3.Фінансові документи ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/75F28fD https://salo.li/85c6dc8 https://salo.li/33B9dDc</p>
3	<p>Чи забезпечено здобувачам фахової передвищої освіти доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ?</p>	<p>Так. Здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до мережі Інтернет, зокрема й бездротовий доступ. На території закладу доступні точки доступу Wi-Fi.</p>	<p>1.Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнес технології»: http://surl.li/sivua 2024р. https://surl.li/axuajh 2025р.</p>

			2. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» http://surl.li/sivui https://surli.cc/aqjuel
4	Чи забезпечено викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до віртуального освітнього середовища?	ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечує викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти доступ до веб-ресурсу коледжу, який функціонує згідно діючого законодавства, офіційних нормативних документів та Положення про вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ», що регламентують порядок оприлюднення інформаційних документів. Адреса офіційного веб-ресурсу коледжу https://lfkhp.com.ua/ . Крім того, викладачам і здобувачам фахової передвищої освіти забезпечено доступ до віртуального освітнього середовища Google Workspace for Education, який створений для підтримки процесу дистанційного навчання, а також електронної бібліотеки. Цей освітній вебресурс містить необхідні навчально-методичні матеріали, що сприяють ефективній організації освітнього процесу.	1. Положення про вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/C8EDFec 2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://tinyurl.com/2ct2sh97 3. Навчально-методичний комплекс дисциплін: URL: https://library.lfkhp.com.ua/ (доступ до веб-ресурсу електронної бібліотеки буде наданий адміністратором на вимогу експертів).

К6.3. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я учасників освітнього процесу та дає можливість задовольнити їхні потреби, інтереси.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи відповідають задіяні в освітньому процесі приміщення будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами?	Так. Задіяні в освітньому процесі приміщення відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами. В коледжі розроблений план створення	1. Інклюзивна освіта URL: https://surl.li/vilfpg 2. Акт прийому готовності ВСП «ЛФКХПП НУХТ» до 2025/2026 н.

	потребами?	<p>інклюзивного освітнього середовища для осіб з особливими освітніми потребами, що передбачає комплекс відповідних заходів які забезпечать доступність, безпечність і комфорт усіх учасників освітнього процесу.</p> <p>Для осіб з особливими освітніми потребами та інших мало мобільних груп населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури шляхом обладнання пандусів з поручнями та кнопками виклику, також облаштовано спеціалізовану санітарно-побутову кімнату.</p>	<p>p.URL:https://salo.li/2a2594B 3.Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5AeD3F5</p>
2	Чи проводиться опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів?	<p>Так. Опитування серед здобувачів фахової передвищої освіти щодо їхніх потреб та інтересів, задоволеності якістю освіти, здійснюється кураторами груп на виховних годинах, під час зустрічей з адміністрацією, здобувачі освіти мають можливість надати інформацію щодо потреб та інтересів на засіданнях органу студентського самоврядування, за допомогою скриньки довіри, форми зворотного зв'язку на вебсайті коледжу.</p> <p>У коледжі систематично проводиться анкетування студентів з метою моніторингу їх потреб та інтересів.</p> <p>Анкети щодо якості освітнього процесу містять питання щодо задоволення якістю освітнього середовища. Зворотній зв'язок доповнюється співпрацею з органами студентського самоврядування коледжу та гуртожитку, профспілковим комітетом ВСП «ЛФКХПП НУХТ» та відділенням готельно-ресторанної справи.</p> <p>Результати опитувань розглядалися на засіданні</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/056531D 2. Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/e0eDb3C 3. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» на вебсайті URL: https://salo.li/024f7b0 4.Протоколи засідання педагогічної. ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/pdmyzl https://surl.li/uujkfw https://surl.li/nirfor https://surl.lu/lpqzkm https://surl.li/kidomr 5.Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/tanmfl https://surl.li/ygybbe</p>

		<p>педагогічної та методичної рад, циклової комісії, аналізуються адміністрацією коледжу, та використовуються при плануванні заходів щодо підвищення якості освітнього процесу.</p>	<p>6.Протоколи засідання ЦК ВХП URL: протокол № 5 від 27.12.202 https://salo.li/1Eb9164</p> <p>протокол № 7 від 28.02.2024 https://salo.li/C2899f5</p> <p>протокол №8 від 12.04.2024 https://salo.li/9f68AE1</p> <p>витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 https://salo.li/6cbb82A</p> <p>протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9</p> <p>витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE</p> <p>протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>7.Протоколи студради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/byykkz</p>
3	<p>Чи враховуються результати опитування при визначенні заходів для розвитку навчально- матеріальної бази та віртуального освітнього середовища?</p>	<p>Так. Результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти враховуються при плануванні заходів щодо розвитку навчально- матеріальної бази та вдосконалення віртуального освітнього середовища.</p> <p>Отримані пропозиції та зауваження аналізуються адміністрацією закладу освіти, цикловими комісіями та відповідними структурними підрозділами.На основі результатів опитувань здійснюється: оновлення матеріально-технічного забезпечення лабораторій і кабінетів, модернізація парку компютерної техніки, оновлення програмного</p>	<p>1.Анкетування здобувачів освіти на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/23CA873</p> <p>2.Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/532Ef03</p> <p>3.Протоколи засідання педагогічної. ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/pdmyzl https://surl.li/uujkfw https://surl.li/nirfor https://surl.lu/lpqzkm</p>

		<p>забезпечення, поповнення та удосконалення електронних вебресурсів, що використовуються в освітньому процесі.</p> <p>Залучення здобувачів освіти до моніторингу якості освітнього середовища сприяє прийняттю обґрунтованих управлінських рішень щодо розвитку навчально-матеріальної бази та віртуального освітнього середовища.</p>	<p>https://surl.li/kidomr</p> <p>4. Протоколи засідання методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/tanmfl https://surl.li/ygybbe</p> <p>5. Протоколи засідання ЦК ВХП URL: протокол № 5 від 27.12.202 https://salo.li/1Eb9164</p> <p>протокол № 7 від 28.02.2024</p> <p>https://salo.li/C2899f5</p> <p>протокол №8 від 12.04.2024 https://salo.li/9f68AE1</p> <p>витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 https://salo.li/6cbb82A</p> <p>протокол №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/45940D9</p> <p>витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/aB047AE</p> <p>протокол №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/b5eb4A4</p>
4	<p>Чи гарантується безпека освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» створене безпечне освітнє середовище для життя та здоров'я учасників освітнього процесу. Проводяться обов'язкові інструктажі з техніки безпеки, навчання, ведеться роз'яснювальна робота.</p> <p>В приміщеннях коледжу забезпечений необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режими. Випадків порушень і травмувань серед учасників освітнього процесу не зафіксовано.</p> <p>Для створення безпечних умов для життя і здоров'я</p>	<p>1. Положення про СЛУЖБУ ПСИХОЛОГІЧНОЇ ПІДТРИМКИ у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/B360DA2</p> <p>2. Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/296964c</p> <p>3. Цивільний захист URL: https://salo.li/d6dcc8b</p> <p>4. Акт укриття у ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://salo.li/2437Bee</p>

		<p>учасників освітнього процесу на час воєнного стану облаштовано укриття у підвальному приміщенні коледжу, розроблено чіткі вказівки шляху евакуації. Алгоритм дій учасників освітнього процесу при оповіщенні сигналу повітряної тривоги регламентується «Інструкцією дій учасників освітнього процесу за сигналом сповіщення «Повітряна тривога!».</p> <p>Одним із головних завдань безпечного освітнього середовища є запобігання та протидія булінгу (цькування), що включає емоційно-психологічну та фізичну безпеку учасників освітнього процесу в коледжі. Запобігання та протидія булінгу в коледжі є постійним системним процесом, спрямованим на виявлення проблем та потенційних ризиків їх виникнення, визначення та впровадження необхідних заходів, способів, методів їхнього вирішення та усунення загроз.</p> <p>Психологічна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти та співробітникам надається практичним психологом коледжу.</p> <p>У приміщеннях коледжу функціонує медпункт. Навчальний корпус та гуртожиток обладнані камерами відеоспостереження.</p>	<p>5. Положення про запобігання випадків – сексуальних домагань URL: https://salo.li/2D65AC1</p> <p>6. Положення про організацію роботи щодо протидії булінгу URL: https://salo.li/C809Ea4</p> <p>7.Правила внутрішнього розпорядку ВСП «ЛФКХППНУХТ» URL: https://surl.li/tiybbp</p> <p>8.Примірний алгоритм дій населення за сигналами оповіщення цивільного захисту «УВАГА ВСІМ», «ПОВІТРЯНА ТРИВОГА». URL: https://surl.lt/ubiqr</p> <p>9.Стоп боулінг URL: https://surl.li/grkvxb</p>
--	--	---	---

К6.4. Заклад освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів освіти.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
-------	------------------------	--------------------------------------	--

1	<p>Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Коледж забезпечує здобувачів освіти необхідною інформаційною і технічною підтримкою для успішної реалізації освітньо-професійної програми. В коледжі функціонує механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти.</p> <p>Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт, який містить інформацію для здобувачів освіти, їх батьків, педагогічних працівників, громадськості та повний перелік документів відкритого та персонального доступу з питань організації освітнього процесу, його методичного супроводу, кадрового і матеріально-технічного забезпечення.</p> <p>Для здобувачів освіти доступною є інформація щодо освітньо-професійних програм; розкладу занять; графіку навчального процесу; каталогу вибіркових дисциплін; навчальних та робочих програм дисциплін тощо.</p> <p>Студенти користуються матеріально-технічною базою коледжу, мають доступ до мережі Internet, зокрема й бездротовий.</p>	<p>1. Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p> <p>2. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з ТзОВ «Бізнес технології»: http://surl.li/sivua 2024р. https://surl.li/axuajh 2025р.</p> <p>3. Договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з Львівською філією АТ «Укртелеком» http://surl.li/sivui https://surli.cc/aqjuel</p>
2	<p>Чи укомплектовано бібліотеку підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Так. У коледжі працює бібліотека, до складу якої входить читальний зал та пункт видачі літератури. На веб-сайті коледжу розміщена сторінка «Бібліотека» на якій розміщена інформація про бібліотеку. Крім того, застосовуються ліцензійні програмні продукти «Бібліограф».</p> <p>Бібліотеку коледжу укомплектовано підручниками, посібниками, фаховими періодичними виданнями для реалізації освітнього процесу за ОПП.</p> <p>Забезпечено доступ здобувачів освіти до</p>	<p>1. Бібліотека на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/dea8145</p> <p>2. Правила користування бібліотекою у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: :https://surl.li/qwlhnu</p> <p>3. Нові надходження у бібліотеку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/720F458</p> <p>3. Періодичні видання наявні у бібліотеці ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:</p>

		бібліотечного фонду коледжу, навчально-методичних комплексів, навчальної бібліотеки Edu Library. Наявний доступ до електронної бібліотеки Національного університету харчових технологій.	https://salo.li/0433EcA 4. Забезпечення навчальними підручниками, посібниками ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/mumjzj 5. Навчальна бібліотека Edu Library URL: https://edulibrary.live/ 6. Електронна бібліотека Національного університету харчових технологій URL: https://library.nuft.edu.ua/ Електронний каталог URL: https://elibrary.nuft.edu.ua/library/ (інформація щодо можливості доступу буде надана згідно із запитом експертної групи)
3	Чи розроблено процедури комунікації зі здобувачами фахової передвищої освіти?	Так. Комунікація здобувачів освіти з адміністрацією відбувається під час особистого прийому. Директор, заступники директора, завідувач відділення готельно - ресторанної справи, куратори і викладачі відкриті для спілкування зі студентами. Комунікація відбувається безпосередньо в аудиторії або в позааудиторний час (консультації, гуртки, виховні години тощо). Найбільш поширеними формами взаємодії викладача і здобувача освіти, що використовуються в освітньому процесі коледжу є: – співпраця викладача і здобувача освіти в процесі освітньої діяльності у формі безпосереднього спілкування викладача зі здобувачем освіти не лише в аудиторії, а й поза освітнім процесом; – наявність вебсайту коледжу та викладачів, які створюють сприятливі умови для спілкування та передачі інформації;	1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Форма зворотного зв'язку з ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/024f7b0 3. Графік консультацій URL: https://salo.li/DC81eF5 4. Гуртки URL: https://salo.li/7A5Bba3 5. Виховні заходи URL: https://surl.lu/qmcnpe

		<ul style="list-style-type: none"> – використання можливостей Інтернету, зокрема електронної пошти, для обміну повідомленнями; – для забезпечення дистанційного навчання в коледжі запроваджена освітня платформа Google Workspace for Education; – застосування телефонного зв'язку для передачі коротких повідомлень; – через форму зворотного зв'язку на вебсайті коледжу. <p>Про події в коледжі можна дізнатися на відповідних сторінках офіційного сайту, а також у групах соцмереж і месенджерів.</p>	
4	<p>Чи розроблено механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів фахової передвищої освіти, зокрема й підтримка осіб з особливими потребами?</p>	<p>Так. В коледжі функціонує механізм освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів освіти. Механізм освітньої підтримки здобувачів фахової передвищої освіти передбачає вирішення комплексу питань, що виникають під час освітнього процесу. Циклові комісії, куратори постійно взаємодіють з органами студентського самоврядування з питань консультативного та соціального характеру. Функціонують органи студентського самоврядування коледжу та гуртожитку. Основою інформаційної підтримки освітнього процесу в коледжі є вебсайт. Розробленні графіки консультування з дисциплін ОПП для здобувачів освіти. Всебічна підтримка здобувачів освіти забезпечується злагодженою та чіткою роботою всіх структурних підрозділів коледжу. За кожною академічною групою закріплено куратора. Для студентів, які проживають у гуртожитку,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Офіційний вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/ 2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5F6bFcd 3. Соціально-психологічна служба URL: https://salo.li/296964c 4. Гуртки URL: https://salo.li/7A5Bba3 5. Положення про предметний гурток URL: https://salo.li/D26Fb6e 6. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4 7. Рубрика інклюзивне освітнє середовище URL: https://surl.lu/tybmws 8. Графік консультацій URL: https://salo.li/DC81eF5 9. Працевлаштування https://salo.li/C8fd145 10. Виховні заходи URL:

		<p>створено умови для самопідготовки (читальна зала). Працюють гуртки та підрозділ щодо сприяння працевлаштування студентів і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Підтримка здобувачів освіти здійснюється на рівні керівників академічних груп, завідувача відділенням, практичного психолога. Викладачі коледжу надають необхідну підтримку в межах навчальних занять, проводять консультації, в т. ч. і в дистанційному режимі.</p> <p>Здобувачів освіти з особливими освітніми потребами забезпечені доступом до всіх навчально-методичних матеріалів та можливістю проходження контрольних заходів у дистанційному режимі, а також психолого-педагогічним супроводом під час освітнього процесу..</p>	https://surl.lu/qmcnpe
5	Чи розроблено шляхи реалізації дистанційного навчання із залученням інноваційних технологій?	<p>Так. При організації дистанційної форми навчання освітній процес забезпечується із залученням інноваційних технологій, а саме з використанням сервісу Google Workspace for Education.</p> <p>Для комунікації викладачів і здобувачів освіти використовується вебсайт, сторінки коледжу в соціальних мережах, месенджерах та ін.</p>	<p>1. Положення про дистанційне навчання здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/779f4eb</p> <p>2. Віртуальне навчальне середовище Google Workspace for Education URL : https://tinyurl.com/2ct2sh97</p> <p>3. Вебсайт ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://lfkhp.com.ua/</p>
6	Чи надається соціальна підтримка здобувачам фахової передвищої освіти (у разі потреби)?	<p>Так. У разі потреби здобувачам освіти надається відповідна соціальна підтримка, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - надання матеріальної допомоги (діти - сироти, вимушено-переміщені особи, студенти які отримують соціальну допомогу держави); - безкоштовне проживання в гуртожитку коледжу 	<p>1. Колективний договір ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4f152a8</p> <p>2. Студентське самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5F6bFcd</p> <p>3. Соціально-психологічна служба ВСП</p>

	<p>(дітям - сиротам, вимушено-переміщеним особам з батьками, дітям УБД);</p> <ul style="list-style-type: none"> - призначення соціальних стипендій; - організація зустрічей з спеціалістами з різноманітних сфер діяльності; - організація і проведення роботи з пропагування здорового способу життя; - надання інформаційно-правової допомоги здобувачам фахової передвищої освіти; - поліпшення соціально-економічних умов та умов проживання в гуртожитку. <p>Окрім того соціальну підтримку здобувачам освіти надає профспілковий комітет ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p>	<p>«ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/296964c</p> <p>4. Правила призначення академічних стипендій у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/xcuvdy</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію URL: https://surl.li/vggvet</p>
--	--	---

К6.5. Заклад освіти створює достатні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами?	Так. ВСП «ЛФКХПП НУХТ» забезпечує реалізацію прав на освіту осіб з особливими освітніми потребами відповідно до Положення про організацію освітнього процесу ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Організація освітнього процесу для осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A</p> <p>2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5AeD3F5</p> <p>3. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4</p> <p>4. Рубрика інклюзивне освітнє середовище URL: https://surl.lu/tybmws</p>

			5.Висновок щодо доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/kmhuwv
2	Чи забезпечує заклад фахової передвищої освіти доступність навчальних приміщень для осіб з особливими потребами?	Так. Особам з особливими освітніми потребами та іншим маломобільним групам населення забезпечено комфортний доступ до навчальних приміщень та іншої інфраструктури, через обладнання пандусу основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» з поручнями та кнопкою виклику. В коледжі створена та функціонує спеціальна медична група здобувачів освіти з дисципліни «Фізичне виховання». За ОПП особи з особливими освітніми потребами не навчаються.	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 2. Акт введення в експлуатацію пандуса основного входу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/5AeD3F5 3. Положення про організацію інклюзивного навчання URL: https://salo.li/5bC6BD4 4.Рубрика інклюзивне освітнє середовище URL: https://surl.lu/tybmws 5.Висновок щодо доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення будівель ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/kmhuwv

Критерій 7. Внутрішнє забезпечення якості освітньо-професійної програми

7.1. Заклад освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено і затверджено в закладі фахової передвищої освіти процедуру	Так. Процедура моніторингу ОПП проводиться відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A

<p>моніторингу освітньо-професійної програми для визначення необхідності змін і доповнень?</p>	<p>НУХТ», Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій, Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ», Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Моніторинг освітньо-професійної програми розпочинається, після введення її в дію та діє протягом всього періоду її реалізації. З метою її удосконалення щодо забезпечення відповідності цілям, очікуванням, потребам і задоволенням учасників освітнього процесу та суспільства у моніторингу беруть участь: члени робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею, адміністрація коледжу, педагогічні працівники, здобувачі освіти та стейкхолдери.</p> <p>Відповідно до затвердженого графіка в коледжі здійснюється щорічний перегляд ОПП в частині якості її структури та змісту, аналізується якість і ефективність організації освітнього процесу, результатів навчання, зворотного зв'язку із педагогічними працівниками, здобувачами фахової передвищої освіти, випускниками і роботодавцями, із врахуванням прогнозування розвитку галузі та потреб суспільства формуються критерії, за якими відбувається перегляд ОПП.</p>	<p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04</p> <p>3. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27</p> <p>4. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/66D9cE3</p> <p>5. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/2F89dAa</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>7. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>8. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p> <p>9. Протоколи метод ради коледжу URL: https://surl.li/fewqam https://surl.li/gtjllk https://surl.li/zitsru</p> <p>10. Протоколи педагогічної ради коледжу</p>
--	---	---

			<p>URL: https://surl.li/xxyjk</p> <p>https://surl.li/aphrsx</p> <p>https://surl.li/fykixz</p> <p>11.Графіки перегляду освітньо-професійних програм URL: https://surl.li/xfcihg</p> <p>12.Протоколи засідань циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>13.Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f</p> <p>URL:https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p> <p>14.Протоколи засідань студради URL: https://surl.li/amxbkz</p>
--	--	--	---

2	<p>Чи проводиться моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників, які здобували фахову передвищу освіту за освітньо-професійною програмою (аналіз працевлаштування, відгуки роботодавців щодо якості підготовки освітньо-професійної програми)?</p>	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводиться моніторинг, аналіз та враховується інформація щодо кар'єрного шляху випускників, зокрема формується база даних випускників та система зворотного зв'язку із випускниками. Основним завданням бази є дослідження кар'єри випускників, їх працевлаштування, динаміки зайнятості, а також задоволеності стейкхолдерів кваліфікацією випускників.</p> <p>Також педагогічними працівниками коледжу підтримується особистісний контакт з випускниками з метою залучення їх до зустрічей із здобувачами освіти для підвищення мотивації в навчанні.</p> <p>Опитування випускників здійснюється на постійній основі за анкетною в Google- формах, розміщеною на сайті коледжу.</p>	<p>https://surl.li/sqdsml</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/4481514 2. Положення про працевлаштування URL : https://salo.li/E866a3D 3. Положення про стейкхолдерів освітньо-професійних програм ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/9a541dc 3. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/9f2A2CA 4. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/65641Cd 5. Асоціація випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/e614B8a 6. Випускники ВСП «ЛФКХХ НУХТ» URL : https://salo.li/3573265 7. Анкета випускника ВСП «ЛФКХПП НУХТ» https://salo.li/0E565Fb 8. Сприяння працевлаштуванню випускників. URL : https://salo.li/4D1E7c0 9. Протоколи циклової комісії: <u>протокол № 5 від 27.12.2023</u> URL:https://salo.li/1Eb9164 <u>протокол № 7 від 28.02.2024</u> URL:https://salo.li/C2899f5 <u>протокол №8 від 12.04.2024</u> URL:https://salo.li/9f68AE1
---	--	--	---

			<p>витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p>
3	<p>Чи враховано в положенні про систему забезпечення якості закладу фахової передвищої освіти заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою?</p>	<p>Так. Заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі передбачено Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ».</p> <p>Очевидних недоліків у освітньо-професійній програмі не виявлено. Її обговорення відбувається групою забезпечення ОПП на розширеному засіданні циклової комісії із залученням стейкхолдерів, випускників-практиків та здобувачів фахової передвищої освіти (протокол № 5 від 27.12.2023, протокол № 7 від 28.02.2024, протокол №8 від 12.04.2024, витяг з протоколу №5 від 30.12.2024, протокол №5 від 30.12.2024, витяг з протоколу №10 від 28.05.2025, протокол №10 від 28.05.2025).</p>	<p>1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2F89dAa</p> <p>2. Протоколи циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>11. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>

4	<p>Чи розроблено і затверджено чіткі правила та процедури, за якими буде здійснюватися самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Чіткі правила та процедура, за якими здійснюється самооцінювання і вдосконалення освітньо-професійної програми регулюються нормативними документами.</p> <p>Організацію моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми здійснює робоча група з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею.</p> <p>Моніторинг якості ОПП на відповідність стандарту фахової передвищої освіти, нормативної бази, проводиться із врахуванням змін на ринку праці, пропозицій фахівців з харчових технологій, рекомендацій здобувачів освіти і роботодавців (стейкхолдерів).</p> <p>В процесі моніторингу проводиться рецензування, розгляд пропозицій та зауважень.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» URL: https://salo.li/3fb5096 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2F89dAa 4. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 5. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/d68B2B7 6. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27 7. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 8.. Положення про керівника групи забезпечення (гаранта) освітньої програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/66D9cE3 9. Протоколи циклової комісії:
---	--	---	--

			<p>протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4 10.Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p>
5	<p>Чи враховано під час самооцінювання освітньо-професійної програми опитування (анкетування) здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так. Під час самооцінювання освітньо-професійної програми враховані результати анкетування здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП. У коледжі використовується студентоцентризований підхід до навчання, що передбачає залучення здобувачів освіти до механізму затвердження, перегляду та моніторингу ОПП. Результати опитування містяться у відкритому доступі на вебсайті коледжу.</p>	<p>1.Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 2.Положення про студентризм URL: https://salo.li/4E7C089 3.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4 4.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p>

			<p>5.. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ihaer</p> <p>5.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23</p> <p>6.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>7.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ykmnph</p>
6	<p>Чи передбачено участь роботодавців у самооцінюванні освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Роботодавці залучені до процесу самооцінювання освітньо-професійної програми, а також вносили конкретні пропозиції щодо формування відповідей на питання критеріїв оцінки.</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04</p> <p>3. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/65641Cd</p> <p>11.Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f</p>

			https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4
--	--	--	--

K7.2. Здобувачі освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування і профспілкові органи залучені до процесу періодичного перегляду освітньо-професійної програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи збираються пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти при розробці та перегляді освітньо-професійної програми?	Так. Пропозиції здобувачів фахової передвищої освіти збираються шляхом анкетування і в подальшому враховуються при перегляді освітньо-професійної програми. Також здобувачі освіти можуть висловити свою думку та пропозиції стосовно змісту освітньо-професійної програми та процедур забезпечення її якості: у процесі особистого спілкування; на засіданнях органів студентського самоврядування; під час участі у розширених засіданнях групи забезпечення ОПП, циклової комісії (протокол № 5 від 27.12.2023, протокол № 7 від 28.02.2024, протокол №8 від 12.04.2024, витяг з протоколу №5 від 30.12.2024, протокол №5 від 30.12.2024, витяг з протоколу №10 від 28.05.2025, протокол №10 від 28.05.2025).	<p>1.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4</p> <p>2. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p> <p>3.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/iihaer</p> <p>4.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23</p> <p>5.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р.</p>

			<p>URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>6.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р.URL: https://surl.li/ykmnph</p> <p>7. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/4F35DC6</p> <p>8. Протоколи циклової комісії : протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>9.Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p> <p>10. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному</p>
--	--	--	--

			університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04
2	Чи беруть участь здобувачі фахової передвищої освіти в процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо- професійної програми?	Так. Здобувачі фахової передвищої освіти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості освітньо-професійної програми через залучення до розширених засідань циклової комісії та педагогічної ради коледжу на яких обговорюються питання якості освіти відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Проведено анкетування здобувачів освіти з метою удосконалення системи якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» під час реалізації освітньо- професійної програми.	1.Стратегія розвитку ВСП «ЛФКХПП Н УХТ» на 2023-2030 роки. URL: https://salo.li/978F4a6 2.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/Fa5BC6A 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2F89dAa 4.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4 5. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08 6.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/iihaer 7.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо- професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23 8.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-

			<p>професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>9. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ykmnph</p> <p>10. Протоколи циклової комісії протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164</p> <p>протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5</p> <p>протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1</p> <p>витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/6cbb82A</p> <p>протокол №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/45940D9</p> <p>витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/aB047AE</p> <p>протокол №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>11. Протокол педагогічної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/1779746 https://salo.li/ef83981</p> <p>12. Протокол студентського самоврядування ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2D4040A</p>
3	Чи регламентовано процедуру опитувань здобувачів фахової	Так. Опитування проводиться для отримання об'єктивної інформації щодо очікувань та рівня	1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ»

	<p>передвищої освіти внутрішніми нормативними документами закладу освіти?</p>	<p>задоволення здобувачів освіти якістю освітньо-професійних програм, їх змістовним наповненням, якістю освіти і станом освітнього процесу, а також для забезпечення зворотного зв'язку від учасників освітнього процесу. Процедура опитувань здобувачів фахової передвищої освіти регулюється Положенням про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». Результати опитування здобувачів фахової передвищої освіти систематизуються та висвітлюються на вебсайті коледжу.</p>	<p>URL : https://salo.li/40194C2 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6d7C002 3. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4 4. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08 5.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ijhaer</p>
4	<p>Чи розроблено методику опитування здобувачів фахової передвищої освіти?</p>	<p>Так. У закладі освіти розроблена методика опитування здобувачів фахової передвищої освіти, проводиться анкетування серед здобувачів фахової передвищої освіти за відповідної ОПП. У анкетах здобувачі фахової передвищої освіти мають змогу висловити свою думку та внести пропозиції щодо покращення якості ОПП.</p>	<p>1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6d7C002 3. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4 4. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08 5.Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво</p>

			<p>харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/iihaer</p> <p>6.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/9FA8e23</p> <p>7.Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/00adFa0</p> <p>8. Результати опитування здобувачів освіти щодо якості освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/ykmnph</p>
5	Чи відповідають фактичні способи організації процесу опитувань здобувачів фахової передвищої освіти визначеним закладом освіти процедурам та методикам?	Так. Відповідно до Положення про опитування здобувачів освіти і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» опитування здобувачів освіти в коледжі проводять завідувачі відділень у співпраці із керівниками груп забезпечення освітньо-професійних програм, психологом коледжу. Опитування здійснюється шляхом анкетування, яке розміщується на вебсайті.	<p>1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2</p> <p>2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6d7C002</p>
6	Чи враховуються результати опитувань здобувачів фахової передвищої освіти у процесі перегляду освітньо-професійної програми з метою підвищення її якості?	За результатами опитування складається звіт, який подається директору, заступнику директора з навчальної роботи, заступнику директора з навчально-виробничої роботи, завідувачам відділеннями, керівникам груп забезпечення ОПП для обговорення на засіданнях груп забезпечення спеціальностей, відділень, педагогічної ради.	<p>1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2</p> <p>2. Результати опитування здобувачів освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/6d7C002</p> <p>3. Результати опитування здобувачів</p>

		<p>Особлива увага приділяється аналізу результатів опитування здобувачів освіти щодо якості освітнього процесу, зокрема вдосконалення ОПП. Наприклад, пропозиції здобувачів були враховані для покращення ОПП шляхом обробки результатів їхнього анкетування та участі здобувачів в обговоренні змін до ОПП. Також враховано результати опитування здобувачів освіти щодо розширення вибіркового компонентів циклу професійної підготовки.</p>	<p>освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/1A064D4</p> <p>4. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/78F6D08</p> <p>5. Результати опитування здобувачів освіти про перегляд ОПП «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://surl.li/iihaer</p>
--	--	--	--

К7.3. Внутрішня система забезпечення якості освіти забезпечує вчасний перегляд освітньо-професійної програми, реагування на виявлені недоліки в освітній діяльності з реалізації освітньо-професійної програми, у тому числі із залученням роботодавців безпосередньо та/або через їхні об'єднання.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	<p>Чи розроблено систему виявлення та усунення конкретних недоліків освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Внутрішня система забезпечення якості фахової передвищої освіти у коледжі є об'єктивною, відкритою, інформативною, прозорою.</p> <p>Система виявлення та усунення недоліків освітньо-професійної програми базується на результатах співпраці стейкхолдерів, членів робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і регламентується положеннями коледжу.</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04</p> <p>3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:</p>

2	<p>Чи розроблено конкретні способи реагування на певні недоліки освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Відповідно до нормативних документів коледжу передбачений моніторинг та періодичний перегляд ОПП, що здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту до змін законодавчої та нормативної бази, вимог ринку праці до якості фахівців, сформованості загальних та професійних компетентностей, освітніх потреб здобувачів освіти.</p> <p>Моніторинг передбачає комплекс способів реагування на виявленні недоліки ОПП.</p>	<p>https://salo.li/2F89dAa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2F89dAa 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae 6. Протоколи циклової комісії <ul style="list-style-type: none"> протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/aB047AE
---	--	---	---

			протокол №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/b5eb4A4
3	Чи залучено роботодавців як партнерів до моніторингу та процедур забезпечення якості освітньо-професійної програми (відповідь конкретизувати)?	Так. Згідно з Положенням про опитування роботодавців, основними завданнями є: – вивчення думок роботодавців щодо особистісних та професійних компетентностей, необхідних сучасному фахівцю; – отримання інформації щодо задоволеності роботодавців рівнем професійної підготовки випускників коледжу; – збір пропозицій роботодавців щодо покращення якості підготовки фахівців; – пошук серед роботодавців партнерів для організації співпраці в освітній діяльності; – врахування результатів опитування у системі внутрішнього забезпечення якості освіти. У коледжі залучено роботодавців до процесу періодичного перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості, відбувається безпосередня співпраця шляхом рецензування та проведення роботодавцями гостьових лекцій та інших заходів. Активна співпраця з роботодавцями відображає запити здобувачів освіти, які зазначили під час опитування про бажання подальшого урізноманітнення практичної підготовки. У коледжі використовуються такі форми участі роботодавців у процесі перегляду ОПП та інших процедур забезпечення її якості: – залучення роботодавців до атестації здобувачів фахової передвищої освіти; – виробничо-професійні екскурсії; – участь в засіданнях групи забезпечення з питань	1. Положення про опитування роботодавців у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL: https://salo.li/d68B2B7 2. Протоколи циклової комісії : протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL: https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL: https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL: https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL: https://salo.li/b5eb4A4 3. Гостьові лекції: URL: https://salo.li/307f008 URL: https://salo.li/9e2F90E URL: https://salo.li/982Ca8D URL: https://salo.li/12c4F0F URL: https://salo.li/7d032ad URL: https://salo.li/ecE4cF3 URL: https://salo.li/3287b7A URL: https://salo.li/BA9A406 URL: https://salo.li/CFf6b20 4. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://salo.li/dde24f3

		<p>перегляду ОПП; – надання роботодавцям ОПП на рецензування; – анкетування роботодавців щодо якості ОПП.</p>	<p>5. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL: https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4 6. Підсумкова кваліфікаційна атестація здобувачів фахової передвищої освіти URL: https://surl.li/ykhxud 7. Результати опитування стейкхолдерів URL: https://salo.li/df57282 https://surl.li/unpobd</p>
4	<p>Чи застосовуються різні методи збору і врахування пропозицій від роботодавців для підвищення якості освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Роботодавці беруть участь у обговоренні якості освітньо-професійної програми під час спільних семінарів, круглих столів, майстер класів тощо. Ними також надається інформація стосовно вимог ринку праці, прогнозування розвитку галузі та регіону, що в подальшому відобразатиметься під час оновлення та модернізації освітньо-професійної програми. Основною процедурою оцінки якості ОПП є онлайн опитування, анкетування, офлайн зустрічі та ін.</p>	<p>1. Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/df57282 https://surl.li/unpobd 2. Рецензії-відгуки роботодавців URL: https://salo.li/dde24f3 3. Майстер-класи URL: https://surl.li/nzevou</p>
5	<p>Чи проводиться моніторинг проблем в реалізації освітньо-професійної програми?</p>	<p>Так. Регулярно заслуховуються питання щодо перегляду ОПП, проводиться моніторинг проблем освітньо-професійної програми враховуючи пропозиції стейкхолдерів, здобувачів освіти. Моніторинг проблем реалізації ОПП у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється, як правило, робочою групою з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею. До здійснення моніторингу можуть долучатися експерти: педагогічні працівники, викладачі циклової комісії, випускники-практики, стейкхолдери, здобувачі</p>	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/3317c27 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL:</p>

		фахової передвищої освіти.	<p>https://salo.li/2F89dAa</p> <p>4. Протоколи циклової комісії протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>5. Зустрічі зі стейкхолдерами: URL:https://salo.li/29E8c9f https://salo.li/1Ce6DF0 https://salo.li/C05BEE4</p> <p>6. Протоколи методичної ради ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.lu/pxhare</p>
--	--	----------------------------	---

К7.4. Наявна практика збору, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи розроблено процедуру збирання	Так. Процедура здійснення моніторингу	1. Положення про підрозділ щодо

	інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньо-професійної програми?	працевлаштування випускників та відстеження їх кар'єрного зростання у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» здійснюється підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників. Опитування роботодавців теж передбачає оцінку навичок та компетентностей випускників фахової передвищої освіти ВСП «ЛФКХПП НУХТ», які працевлаштовані в роботодавців. Інформація про результати моніторингу щороку заслуховується на засіданнях педагогічної ради коледжу.	сприяння працевлаштуванню студентів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/C44C392 2. Кар'єрний шлях випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/D085F8D
2	Чи розроблено процедуру врахування пропозицій випускників освітньо-професійної програми під час перегляду освітньо-професійної програми?	Так. Після закінчення навчання за ОПП випускники можуть шляхом онлайн-анкетування надати свої пропозиції щодо удосконалення ОПП. Пропозиції розглядаються на засіданнях циклової комісії та засіданнях робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею і враховуються при розробці та реалізації ОПП. Проекти ОПП розміщуються на сайті коледжу.	1. Положення про опитування здобувачів і випускників у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/40194C2 2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04 3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6 4. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B 5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae6 6. Протоколи циклової комісії протокол № 5 від 27.12.2023 URL: https://salo.li/1Eb9164

			<p>протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/b5eb4A4 7.Результати опитування стейкхолдерів URL : https://salo.li/df57282 https://surl.li/unpobd</p>
3	<p>Чи здійснюється вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці та сприяння працевлаштуванню випускників, у тому числі шляхом взаємодії з роботодавцями, їх організаціями та об'єднаннями, іншими соціальними партнерами, професійними об'єднаннями?</p>	<p>Так. Пропозиції працевлаштування для здобувачів освіти формуються ще під час проходження технологічної та виробничої практики. Підрозділом щодо сприяння працевлаштуванню здобувачів фахової передвищої освіти і випускників ВСП «ЛФКХПП НУХТ» систематично проводиться аналіз ринку праці; налагоджується співпраця з організаціями та установами, які можуть бути потенційними роботодавцями для випускників. Заступник директора з навчально-виробничої роботи інформує через кураторів груп здобувачів освіти про вакантні місця на підприємствах, в установах та організаціях, що відповідають їх фаховій підготовці. Також актуальна інформація про вакансії розміщується на вебсайті коледжу.</p>	<p>Інформація щодо працевлаштування на вебсайті ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL : https://salo.li/108B39c</p>

К7.5. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій) беруться до уваги під час перегляду освітньо-професійної програми.

№ з/п	Уточнювальні запитання	Стисла описова відповідь і коментарі	Джерело підтвердження (посилання на вебсторінку або додаткові документи)
1	Чи враховуються результати проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти під час реалізації освітньо - професійної програми?	Так. Результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за даною ОПП враховуються шляхом аналізу та моніторингу результатів реалізації інших ОПП фахової передвищої освіти, що провадяться у коледжі.	<p>1. Положення про освітньо-професійні програми у ВСП «ЛФКХПП НУХТ». URL : https://salo.li/3317c27</p> <p>2. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм у Національному університеті харчових технологій. URL : https://salo.li/4937c04</p> <p>3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://salo.li/2F89dAa</p> <p>4. Протоколи циклової комісії: протокол № 5 від 27.12.2023 URL:https://salo.li/1Eb9164 протокол № 7 від 28.02.2024 URL:https://salo.li/C2899f5 протокол №8 від 12.04.2024 URL:https://salo.li/9f68AE1 витяг з протоколу №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/6cbb82A протокол №5 від 30.12.2024 URL:https://salo.li/45940D9 витяг з протоколу №10 від 28.05.2025 URL:https://salo.li/aB047AE протокол №10 від 28.05.2025</p>

			<p>URL: https://salo.li/b5eb4A4</p> <p>5. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>6. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>7. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p>
2	Чи розроблено способи врахування зауважень та пропозицій, сформульованих під час попередніх акредитацій?	Так. Сформульовані зауваження та пропозиції під час попередніх акредитацій враховані.	<p>1. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2023 р. URL: https://salo.li/c4190e6</p> <p>2. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2024 р. URL: https://salo.li/1a42C6B</p> <p>3. Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 2025 р. URL: https://salo.li/bc402ae</p>
3	Чи проводяться періодичні зовнішні перевірки (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+?	<p>Так. У ВСП «ЛФКХПП НУХТ» проводилася зовнішня перевірка (зокрема за участю ТЦК) щодо наявності, актуальності й відповідності військово-облікових документів в особових справах здобувачів 25+.</p> <p>Такі перевірки здійснюються відповідно до чинних нормативних вимог та передбачають контроль за правильністю ведення військового обліку, своєчасністю оновлення документів і дотримання устаненого порядку.</p>	<p>Наказ Держслужби якості освіти України Про позапланову перевірку ВСП «ЛФКХПП НУХТ» URL: https://surl.li/jhgrbm</p>

Найголовніші висновки щодо відповідності освітньо-професійної програми та освітньої діяльності закладу фахової передвищої освіти Критеріям оцінювання якості:

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти розроблена робочою групою ВСП Львівського фахового коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ на основі Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021р. № 1244.

Програма в повній мірі відповідає Місії та Стратегії коледжу, потребам здобувачів освіти, вимогам суспільства й ринку праці.

Особливу увагу в програмі приділено поєднанню сучасної кулінарії, традиційної української кухні та основ гостинності з інноваційними ресторанными технологіями та принципами здорового харчування. Такий підхід забезпечує формування у здобувачів освіти не лише професійних умінь і навичок, а й здатності творчо мислити, враховувати національні кулінарні традиції та водночас впроваджувати сучасні тенденції харчової індустрії, що дозволяє здобувачам освіти оволодівати сучасними підходами до організації харчування та сервісу, впроваджувати новітні технологічні рішення й водночас зберігати культурну ідентичність та ментальні цінності українського народу.

Результати моніторингу програми підтверджують її якісну реалізацію та водночас відкривають простір для оновлення змісту й методик навчання. Зміни до програми впроваджуються з дотриманням принципів студентоцентризму, що забезпечує формування не лише компетентного фахівця харчової галузі, але й багатогранної, соціально-активної особистості, готової діяти в умовах складних суспільних викликів та випробувань.

Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в сучасному конкурентному середовищі, володіти глибокими знаннями й практичними навичками з технології харчової продукції, організації та контролю технологічних процесів, дотримання стандартів якості та безпечності. Важливою складовою є також формування комунікаційних компетентностей, уміння працювати в команді, а також здатності до навчання впродовж життя.

Зміст програми структурований та дає змогу вибудувати індивідуальну освітню траєкторію завдяки системі вибіркового компонентів і можливості перезарахування результатів інформальної та неформальної освіти. Освітні компоненти логічно поєднані, забезпечують формування 8 загальних та 16 спеціальних (фахових) компетентностей, що відповідають вимогам НРК України 5-го рівня.

Навчальні плани ОПП охоплюють увесь період підготовки, визначають перелік і обсяг освітніх компонентів у годинах та кредитах ЄКТС, послідовність їх вивчення, форми організації освітнього процесу й види контролю. Особлива увага приділяється практичній підготовці здобувачів освіти у сучасних закладах ресторанного господарства, що забезпечує формування професійних умінь і навичок, сприяє розвитку компетентностей, необхідних для роботи в реальних виробничих умовах та підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

До організації освітнього процесу активно залучаються роботодавці та стейкхолдери, які беруть участь у формуванні змісту освітніх компонентів, читають лекції, проводять лабораторні та практичні заняття, майстер-класи, організовують стажування.

Інтеграція цифрових технологій в освітній процес (онлайн-лекції, віртуальні екскурсії виробництвом) розширює можливості для здобувачів.

Атестація здобувачів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, що дозволяє об'єктивно оцінити рівень сформованих компетентностей.

Успішну реалізацію ОПП забезпечує високопрофесійний педагогічний колектив, рівень освіти та кваліфікація якого відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Коледж систематично створює умови для підвищення кваліфікації та професійного розвитку викладачів: організовує внутрішні тренінги, методичні семінари, стажування на базі підприємств-партнерів. Така діяльність сприяє вдосконаленню педагогічної майстерності, формуванню нових компетентностей, обміну кращими практиками між викладачами, підвищенню якості освітнього процесу, забезпечує відповідність сучасним стандартам освіти.

Матеріально-технічна база (лабораторії, навчальні кабінети, мультимедійні аудиторії), а також інформаційний вебресурс коледжу забезпечують практикоорієнтоване навчання та сприяють формуванню професійних компетентностей.

У Коледжі розроблено процедури періодичного перегляду та оновлення ОПП через систему опитування (анкетування), інтерв'ювання усіх зацікавлених сторін, пропозиції яких враховані, як в частині переліку освітніх компонентів, результатів навчання, а також компетентностей здобувачів освіти. Проведення анонімних опитувань здобувачів освіти та стейкхолдерів надає можливість абсолютно прозоро та об'єктивно оцінити та вдосконалити усі складові освітньо-професійної програми, з огляду на постійні зміни в освітньому середовищі.

Системне залучення студентського самоврядування щодо діяльності закладу сприяє прозорості та відкритості у прийнятті управлінських рішень, конструктивній партнерській співпраці студентського та викладацького колективів, формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості і творчій співпраці учасників освітнього процесу. Продумана й дієва політика, чітко визначені процедури та інструменти внутрішньої системи забезпечення якості освіти й освітньої діяльності, разом із налагодженим механізмом їх реалізації, створюють умови для підготовки висококваліфікованих фахівців, підвищення рівня освітніх послуг та подолання можливих освітніх втрат.

Перспективами розвитку освітньо-професійної програми впродовж найближчих трьох років є: постійне удосконалення програми, як складової системи управління якістю підготовки; зростання затребуваності в суспільстві фахівців у сфері харчових технологій.

Конкретними заходами з реалізації цих перспектив можуть бути:

- поглиблення співпраці зі стейкхолдерами задля оптимізації змісту освітніх компонентів освітньо-професійної програми, що дозволить здобувачам реалізувати себе в обраній галузі;
- проведення практичних та лабораторних занять на профільних підприємствах;
- удосконалення переліку вибіркового компонентів з урахуванням результатів опитування здобувачів освіти та посилення формування фахових компетентностей за допомогою вибіркового освітніх компонентів;
- розвиток нових напрямків науково-пошукової роботи;
- подальший розвиток студентоцентрованого підходу в освітньому процесі;
- посилення профорієнтаційної роботи за даною освітньо-професійною програмою завдяки популяризації спеціальності;
- продовження та розширення співпраці з територіальними громадами;

- розширення партнерської діяльності, укладання нових угод, у тому числі про академічну мобільність;
- розширення можливості щодо міжнародної академічної мобільності для здобувачів освіти та педагогічних працівників Коледжу; участь у міжнародних проєктах з врахуванням академічної мобільності;
- залучення здобувачів фахової передвищої освіти до неформальної освіти на національних та міжнародних освітніх платформах, запровадження елементів неформальної освіти у освітні компоненти;
- поглиблення співпраці з профільними асоціаціями та об'єднаннями, громадськими організаціями;
- залучення здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми до участі у професійних і творчих конкурсах, які проводять фахові професійні організації, заклади освіти, спілки тощо;
- підтримка інклюзивної освіти, формування готовності здобувачів освіти до роботи в сфері харчових технологій без бар'єрів;
- постійне підвищення фахового рівня педагогічних працівників, залучених до викладання освітніх компонентів освітньо-професійної програми, у тому числі в напрямку цифровізації.

Важливу роль відіграє студентське самоврядування, яке бере участь у прийнятті рішень, формуючи атмосферу партнерства і довіри. Коледж також дбає про працевлаштування випускників: організовує зустрічі з роботодавцями, Асоціацією випускників.

Вся інформація подана в звіті самооцінювання освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти “Виробництво харчової продукції”, є достовірною, прозорою, що підтверджується активними посиланнями на відповідні документи, розміщені у відкритому доступі на вебсайті коледжу.

Результати самооцінювання свідчать, що якість освітньо-професійної програми “Виробництво харчової продукції” та освітня діяльність Коледжу за цією програмою відповідають Критеріям оцінювання якості.

Гарантуємо, що коледж за запитом експертної групи надаватиме всі необхідні матеріали, та додаткову інформацію, що стосується освітньо-професійної програми “Виробництво харчової продукції” та /або освітньої діяльності за цією освітньо-професійною програмою.

Директор коледжу



Григорій ДІДИК